

Gugelhupf mit Biscoff®

10 Schritte
8-10 Portionen

Nichts passt besser zu den Festtagen als ein Gugelhupf auf dem Tisch. Mit Biscoff® erhält der Klassiker eine besonders köstliche, würzige Note.

Ingredients

360 g Weizenmehl
1 EL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Salz
230 g ungesalzene Butter, Raumtemperatur
230 g Frischkäse, Raumtemperatur
350 g Zucker
6 grosse Eier, Raumtemperatur
1 EL Vanilleextrakt
200 ml Vollmilch

Topping

6 EL Biscoff® Brotaufstrich
2 Biscoff® Biskuits, zerbröselt

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer grossen Schüssel Weizenmehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen.
3. In einer zweiten grossen Schüssel Butter und Frischkäse mit einem Mixer cremig rühren. Zucker hinzufügen und bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist.
4. 3 Eier nacheinander hinzufügen und jeweils vollständig unterrühren. Anschliessend 3 Esslöffel der Mehlmischung dazugeben. Danach die restlichen 3 Eier ebenfalls einzeln unterrühren. Zum Schluss den Vanilleextrakt hinzufügen.
5. Ein Drittel der Mehlmischung bei niedriger Geschwindigkeit unterrühren. Die Hälfte der Milch hinzufügen und verrühren. Den Vorgang abwechselnd mit der restlichen Mehlmischung und der Milch wiederholen.
6. Eine Gugelhupfform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backspray einsprühen.
7. Den Teig in die Form füllen und die Form einige Male leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich der Teig gleichmässig verteilt.
8. Etwa 45 Minuten backen oder bis der Kuchen goldbraun ist und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Holzstäbchen haften bleibt.
9. Den Kuchen 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschliessend vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

10 Den Biscoff® Brotaufstrich erwärmen, bis er flüssig wird. Anschliessend über den Kuchen geben und mit den zerbröselten Biscoff® Biskuits dekorieren.