

Amerikaner-Gugelhupf

Das Rezept von dem Amerikaner-Gugelhupf erinnert stark an das klassische Kleingebäck. Zu der eher trockenen Sandmassen-Mehlspeise gehört unbedingt ein Americano oder Kakao.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Teig

500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Butter (weiche)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
100 ml	Milch

Für die Glasur

150 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Zitronen (davon der Saft)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zuckerstreusel (bunt)
---------------	-----------------------

Zubereitung

1. Für den **Amerikaner-Gugelhupf** eine ca. 22cm Gugelhupfform gründlich ausfetten und mit Mehl aus-stäuben. Den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren.
3. Danach die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
4. Nun das Mehl, mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver (in einer extra Schüssel) miteinander vermengen.
5. Jetzt das Mehlgemisch (gesiebt) im Wechsel mit der Milch hinzufügen und nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
6. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.
7. Für die Glasur, den Staubzucker in eine Schüssel geben und so viel Zitronensaft hinzufügen, bis ein dickflüssiger Guss entsteht.
8. Diesen anschließend über den Kuchen verteilen und direkt mit den bunten Streuseln verzieren.
9. Die Glasur sollte bis zum Anschnitt trocknen.

Tipp

Die Glasur vom Gugelhupf lässt sich anstatt mit Zitronensaft natürlich auch mit etwas kaltem Wasser anrühren.