

# Gugelhupf mit Vanille

## Kuchen



- 400g weiche Butter in Stücke
- 350g Zucker
- 6 Eier
- 20g Vanillezucker
- 1 Backaroma Vanille (bei Bedarf)
- 400g Mehl
- 200g Schlagsahne
- 2 P. Dr. Oetker Vanillepuddingpulver
- 1 P. Backpulver

Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Kranzform leicht einölen.

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker und Backaroma in den Thermomix geben und 50 Sec./ Stufe 4 verrühren.

Mehl, Schlagsahne, Vanillepuddingpulver und Backpulver hinzufügen und das ganze mithilfe des Spatels 1 Min./ Stufe 6 verrühren bis ein glatter geschmeidiger Teig entsteht.

Nun den Teig in die Kranzform füllen und das ganze bei 180°C ca. 1 Stunde Ober-Unterhitze backen.

Bitte immer mal Augenkontakt halten und wenn die Oberfläche zu dunkel wird mit Alufolie abdecken.

Zum Schluß die Kranzform auf das Kuchengitter stellen. Gut auskühlen lassen, damit der Teig etwas fester wird und nicht so leicht bricht. Dann erst aus der Form lösen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoglasur verziehen.

Die Kranzform bitte immer leicht ölen und sie darf aufgrund der Beschichtung nicht in die Geschirrspülmaschine.