

Rezept

Geburtstagsgugelhupf

Ein Rezept von Geburtstagsgugelhupf, am 14.04.2026

Zutaten

Für den Gugelhupf

125 g weiche Butter	150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	3 Eier (M)
50 ml Milch	250 g Mehl
½ Pck. Backpulver	

Für die Deko

75 g Puderzucker	verschiedene Zuckeraugen
5-7 Mini-Schokoküsse	bunte Schokolinsen
Zuckerstreusel	

Außerdem

Fett für die Form	Fotokarton
Pompons	Klebestift

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (18 cm Ø; 6 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal, 24 g F, 9 g EW, 85 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Die Gugelhupfform fetten. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Die Milch hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Im heißen Ofen (Mitte) 1 Std. backen. Den Gugelhupf in der Form auskühlen lassen, erst dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.
2. Puderzucker mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, mit einem Löffel über den Kuchen verteilen und an den Seiten etwas runterlaufen lassen. Zuckeraugen mit einem Klecks Zuckerguss an den Schokoküssen festkleben. Dann den Kuchen mit Schokoküssen, Schokolinsen und Zuckerstreuseln verzieren und den Zuckerguss trocknen lassen.
3. Für die Partyhütchen einen Kreis aus Fotokarton ausschneiden und halbieren. Zu einer spitzen Tüte formen, die überlappenden Seiten mit etwas Klebestift festkleben. Einen kleinen Pompon mit Klebestift an der Hutspitze befestigen.