

Orangen Guglhupf

Zutaten (2,3 Liter)

350g Dinkelmehl Typ 630
50g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
120g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Schale einer Orange
Saft einer halben Orange
250g weiche Butter oder Margarine
5 Eier
50ml Milch

Puderzucker
Saft einer Orange



- 1) Vermischt Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander. Gebt Zucker, Vanillinzucker, die Schale einer Orange, Saft einer halben Orange und die weiche Butter hinzu. Alles durchrühren. Nach und nach die Eier hineingeben und verrühren. Zum Schluss die Milch in den Teig rühren. Alle Zutaten solange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- 2) Gebt den Teig in die gefettete Guglhupfform. Backt den Kuchen bei 160 Grad Umluft für etwa 55 Minuten.
- 3) Anschließend lasst ihr den Kuchen abkühlen und rührt mit dem Puderzucker und dem Orangensaft den Zuckerguss an. Ihr könnt den Guglhupf natürlich auch nur mit Puderzucker bestreuen.