

## Exotischer Gugelhupf

etwa 20 Stück  geling leicht  bis 40 Min.



### Form:

z.B. Gugelhupfform, Ø 24 cm  
Back-Harmonie  
Art. 2604



Für die Form etwas Fett und Weizenmehl verwenden

### Rührteig:

100 g Dr. Oetker Zitronat  
75 ml Limettensaft  
100 g Cashewkerne  
200 g getrocknete Datteln ohne Stein  
250 g weiche Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
400 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin mit Safran  
100 ml Milch

### Guss:

1 unbehandelte Limette  
150 g Puderzucker  
etwa 2 1/2 EL Limettensaft

### 1 Vorbereiten:

Zitronat fein hacken und den Limettensaft darüber geben. Cashewkerne grob hacken. Datteln in Ringe schneiden. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

### 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin, Backin und Cashewkernen mischen und mit der Milch portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zitronat mit Limettensaft sowie Datteln kurz unterrühren. Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 70 Min.**

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Kuchen auf den mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### 3 Guss:

Von der Hälfte einer Limette Zesten ziehen, aus der anderen Hälfte 4 dünne Scheiben schneiden. Puderzucker mit Limettensaft glatt rühren, auf den Kuchen geben und mit Limettenzesten garnieren. Limettenscheiben kurz vor dem Servieren dekorativ auflegen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist ohne Guss und Dekoration einfridgeeignet.

### Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG  
Oberbernbacher Weg 4  
86551 Aichach · Germany  
Tel. +49 8251 9003-0  
Fax +49 8251 9003-90  
E-Mail: [auftrag@oetker-backgeraete.de](mailto:auftrag@oetker-backgeraete.de)  
[www.oetker-backgeraete.de](http://www.oetker-backgeraete.de)  
[www.zenker.de](http://www.zenker.de)