



SAFRAN-GUGELHUPF



Für 1 Gugelhupf

ZUTATEN

300 g Dinkelmehl (Type 630)
50 g Speisestärke
140 g Zucker
1 1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 TL gemahlene Vanille
2 TL Zitronenschalenabrieb
100 g Rapsöl (geschmacksneutral zum Backen geeignet)
250 ml Orangensaft
30 ml Zitronensaft
1 Msp. Safran

für das Topping:

4 EL Mandelstifte
110 g Puderzucker
20 g Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160° CircoTherm® Heißluft oder 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupf-Form (1 Liter Fassungsvermögen) ausfetten und mit Mehl bestäuben.

Rapsöl, Orangensaft, Zitronensaft und Safran im Mixer kurz aufschlagen.

Alle trockenen Zutaten mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Orangen-Safran-Mischung dazu geben, zügig mit dem Schneebesen verrühren und in die Form füllen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Der Gugelhupf ist fertig, wenn bei dem Holzstäbchentest kein Teig mehr hängen bleibt.

Kuchen nach ca. 15 Minuten aus der Form auf einen Backofenrost stürzen und abkühlen lassen.

Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, den Gugelhupf damit bestreichen und mit den gerösteten Mandelstiften bestreuen.