

*Inside Surprise*  
*„Herzert“ Gugelhupf*

**BILDERANLEITUNG**



## Inside Surprise Gugelhupf

### Für die rote Masse:

180 g Butter  
180 g Wiener Backzucker  
4 Eier  
300 g Mehl  
½ Pkg. Backpulver  
50 ml Milch  
40 ml Baileys  
Mark einer Vanilleschote  
rote Lebensmittelfarbe (Pulver)

### Für den hellen Teig:

225 g Butter  
220 g Wiener Backzucker  
4 Eier (Größe M)  
450 g Mehl  
50 g Haselnüsse (gerieben)  
½ Pkg. Backpulver  
2 Kappen Rum  
1/8 Liter Milch  
Wiener Staubzucker



### So wird's gemacht:

Den Ofen auf 175° Grad Heißluft vorheizen. Eine eckige Kuchenform ausbuttern und bemehlen. Für den Rührteig. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver vermischen. Nach und nach die Eier hinzufügen. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen. Die Milch, den Baileys sowie am Schluss die Backpulver-Mehl-Mischung unterrühren. Den Teig mit Lebensmittelfarbe intensivrot einfärben.

Den Teig in eine gebutterte, Kastenform geben und für 50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175° Grad backen (Nadelprobe machen!).

Den Kuchen auskühlen lassen und in gleichmäßige einen Zentimeter breite Stücke schneiden. Mit einem Herzausstecher Herzen aus den Kuchenstücken ausschneiden.

## Anleitung für den Herzerl-Effekt

### Damit der Effekt gelingt:

Die zimmerwarme (weiche) Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine einige Minuten aufschlagen (bis eine dickliche, weiße Creme entsteht). Nach und nach die Eier unter Rühren hinzufügen. Das Backpulver mit dem Mehl und den Nüssen mischen und ebenso nach und nach unterrühren. Eine Gugelhupfform ausbuttern, bemehlen und die Hälfte des Teiges einfüllen. Die ausgestochenen Kuchenherzen gleichmäßig nebeneinander auf die Kuchenmasse legen. Mit der restlichen Kuchenmasse auffüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Heißluft für eine Stunde backen. Zehn Minuten rasten lassen, anschließend vorsichtig aus der Form stürzen. Mit Staubzucker garniert servieren.



### Tipps zur Verwertung der restlichen Masse:

Aus der restlichen Masse des roten Kuchens Cake Pops zubereiten. Dafür die Masse mit Marmelade oder Frischkäse und Zucker vermischen und Kugeln formen. Diese auf Cake Pop Stäbe aufspießen und in Schokoladenglasur tauchen.



Videoanleitung  
unter

[youtube.com/user/  
wienerzuckerAT](https://www.youtube.com/user/wienerzuckerAT)