



# OSTER- GUGELHUPF

**Dawn**<sup>®</sup>



# OSTER- GUGELHUPF

## ZUTATEN

### Aufbau 1 Gugelhupf (18 cm Ø, Randhöhe 9 cm)

- 500 g Plattenkuchenmasse
- 120 g Dawn Glossy Icing Weiß 7.73031.100 Dekor
- Dobla Schokodekor Schmetterling 2.76000.818
- Dobla Schokodekor Blüte Pink 2.76799.822

### Plattenkuchenmasse

- 1000 g Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016
- 400 g Weizenmehl, Typ 550
- 300 g Zucker
- 320 g Vollei
- 400 g Speiseöl
- 800 g Wasser

**3220 g Gesamt**

### Tipp

Durch Zugabe von Dawn Compounds sind individuelle Geschmacksrichtungen möglich.

## HERSTELLUNG

- Plattenkuchenmasse in die gefettete Gugelhupfform einfüllen
- Backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 20 - 25 Minuten

- Den gebackenen Gugelhupf am Boden begradigen
- Dawn Glossy Icing Weiß (auf 30 °C erwärmt) mit einem Spritzbeutel aufdressieren
- Nach Wunsch mit Dawn Schokodekoren ausgarnieren

### Herstellung Plattenkuchenmasse

- Alle Zutaten 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

Dawn Foods Germany GmbH  
Riedstraße 6, 64295 Darmstadt  
Tel. +49 6151 2749 400  
info.germany@dawnfoods.com

**Dawn**<sup>®</sup>

5-2018-06