

## Rezept

# Gugelhupf mit Marzipan

Ein Rezept von Gugelhupf mit Marzipan, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
<b>5 M</b> Eier	<b>200 g</b> Marzipanrohmasse
<b>1 EL</b> Rum (nach Belieben)	<b>200 g</b> Mehl (Type 405)
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> Zartbitterschokolade (mind. 45 % Kakaoanteil)
<b>100 g</b> Rosinen	<b>2 EL</b> Mandelblättchen und Butter für die Form
Puderzucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Gugelhupfform (ca. 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form gründlich einfetten und mit den Mandelblättchen ausstreuen.
2. Für den Rührteig Butter, 100 g Zucker, Salz und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Die Eier trennen. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit Eigelben und Rum (falls verwendet) unterrühren. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben.
3. Mehl und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Die Schokolade gleichmäßig hacken. Schokoladenstückchen und Rosinen zum Teig geben und alles locker untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.
4. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, in der Form ca. 15 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Den abgekühlten Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen.