

Rezept

Kirsch-Mandel-Gugelhupf

Ein Rezept von Kirsch-Mandel-Gugelhupf, am 02.04.2023

Zutaten

200 g Marzipanrohmasse	400 g Kirschen (oder 1 Glas Kirschen à 350 g Abtropfgewicht)
250 g weiche Butter	200 g Rohrohrzucker
5 Eier (M)	3 EL Rum (oder Milch)
300 g Weizenvollkornmehl	50 g gemahlene Mandeln
100 g gehackte Mandeln	1 Pck. Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 große Gugelhupfform (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Marzipanrohmasse in ca. 5 mm große Stücke schneiden. Kirschen abspülen, trocken tupfen und entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen). Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form einfetten und mit Bröseln ausstreuen.
2. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen und Rum unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren. Marzipanrohmasse und Kirschen unter den Teig rühren.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 1 Std. 10 Min. backen, dabei den Kuchen eventuell abdecken. 10 Min. in der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.