

Rezept

Maronen-Gugelhupf

Ein Rezept von Maronen-Gugelhupf, am 26.04.2024

Zutaten

1 Packung gekochte Maronen (200 g)	3 Eier
150 g weiche Butter	1/2 Becher Mascarpone (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
1/2 Becher Rohrzucker	2 Päckchen Vanillezucker
1 Becher Mandel-Nugat-Creme	3/4 Becher Milch
2 1/2 Becher Mehl	2 1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz	Fett und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform von 2 l Inhalt (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Maronen pürieren. Die Eier trennen.
2. Die Butter mit Mascarpone, Rohrzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelbe, Mandel-Nugat-Creme und pürierte Maronen zugeben. Die Milch zufügen und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und locker unter die Maronen-Masse ziehen.
3. Den Teig in die Form geben und im Backofen (Unten, Umluft 160°) 55-60 Min. backen. 30 Min. in der Form abkühlen lassen, stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.