

Rezept

Schoko-Marzipan-Gugelhupf

Ein Rezept von Schoko-Marzipan-Gugelhupf, am 24.01.2025

Zutaten

150 g Bitter-Schokolade	100 g Marzipanrohmasse
100 g Haselnusskerne	250 g weiche Butter
200 g Zucker	5 Eier
250 g Mehl	100 g Speisestärke
1 Prise Salz	1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
1 Päckchen Backpulver	Fett und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 große Gugelhupfform (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Schokolade und Marzipan in zentimetergroße Stückchen schneiden. Haselnüsse grob hacken. Die Form gründlich einfetten und mit Mehl austreuen.
2. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig schaumig rühren, bis der Zucker fast ganz aufgelöst ist. Ein Ei nach dem anderen gut unterrühren.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Mehl, Stärke, Salz, Orangenschale und Backpulver mischen. Unter die Buttermasse rühren.
4. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen!). Den Kuchen etwas abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.