

Amaretto - Mandel - Rosinen - Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Schneller und saftiger Kuchen
		Zutaten für Portionen
250	Gramm	Butter oder Sanella
250	Gramm	Zucker
1	Beutel	Vanillezucker
4		Ei(er)
350	Gramm	Mehl
1	Beutel	Backpulver
250	ml	Milch
100	Gramm	Mandel(n), gehackt
150	Gramm	Rosinen
		N. B. Sirup, (Amaretto- ohne Alkohol) oder Normalen Amaretto Puderzucker

Anleitung:

Die weiche Butter oder Sanella mit dem Zucker, Vanillezucker und Amaretto schön schaumig rühren. Dann die Eier zugeben und rühren, nach und nach abwechselnd Mehl und Milch zum Schluss das Backpulver einrühren. Anschließend die gehackten Mandeln und die Rosinen untermischen.

Die Masse in eine gut gefettete Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160°C - 180°C für ca.45-60 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen Kuchen stürzen und mit Puderzucker bestreuen.
Zubereitungszeit: ca. 15 Min. Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert
p. P.: keine Angabe