

## Ananas Marzipan Kokos Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 12 Portionen

150	Gramm	Marzipan - Rohmasse
200	Gramm	Butter / Margarine
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
50	Gramm	Mandeln, gemahlene
100	Gramm	Kokosraspel
125	ml	Kokosmilch
2	Essl.	Rum
200	Gramm	Ananas, gewürfelt

### Anleitung:

Butter, Marzipan, Zucker, Vanillezucker u. Rum cremig rühren.  
(Marzipan in der Mikrowelle auf Auftaustufe stellen, dann lässt es sich gut verarbeiten). Nach und nach Dotter zufügen. Mehl, Backpulver u. Mandeln vermischen und abwechselnd mit Kokosmilch unter den Abtrieb mengen. Geschlagenen Eischnee unterheben. Gewürfelte Ananasstücke mit den Kokosflocken vermengen und unter den Teig mischen. Gugelhupfform befetten und bemehlten Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad/ca.60 Minuten backen. Auskühlen lassen, stürzen und mit etwas Schokoglasur, Kokosflocken und Ananasstückchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten