

Cantuccini - Kirsch Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei(er)
200	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
50	Gramm	Mandel(n), geriebene
150	Gramm	Kekse, (gewürfeltes Cantuccinigeäck)
2	Essl.	Amaretto
3	Essl.	Sahne
200	Gramm	Kirschen, entsteinte, halbierte Herzkirschen

ZUM VERZIEREN:

Cantuccinigeäck, ganze u.
Geriebene Mandeln, Haselnusskrokant und
Herzkirschen.
Marmelade (Kirschmarmelade)
Kekse, (Cantuccinigeäck)
Mandel(n), ganze u. geriebene
Krokant (Haselnusskrokant)
Kirschen (Herzkirschen)

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Amarettolikör schaumig schlagen. Eidotter nach und nach dazu rühren. Mehl und Backpulver mischen und gesiebt mit den Mandeln und der Sahne zum Dotterabtrieb rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und sodann mit dem gewürfelten Cantuccinigeäck untermengen. Halbierte Kirschen in Mehl wenden und unter den Teig mischen.

Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 60 backen.

Gugelhupf auskühlen lassen stürzen, und obenauf mit Kirschmarmelade bestreichen und mit Cantuccinigeäck, ganzen u. geriebenen Mandeln, Haselnusskrokant und Herzkirschen verzieren. Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten