

Dracula - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für	Portionen
		Gruslige Überraschung nicht nur zu Halloween	
1	Dose	Ananas, gestückelte	
250	Gramm	Gelee (Johannisbeer-)	
200	Gramm	Marzipan	
250	Gramm	Butter	
250	Gramm	Zucker	
400	Gramm	Mehl	
4		M.-große Ei(er)	
1	Pack.	Backpulver	
200	Gramm	Puderzucker	
1	Tube	Lebensmittelfarbe, rot	

Anleitung:

Zuerst die Ananasstücke abgetropft mit 50g Johannisbeergelee in einem Topf verrühren und kurz aufkochen. Anschließend wieder erkalten lassen.

Das Marzipan klein schneiden und zusammen mit der Butter und dem Zucker geschmeidig rühren. Die Eier einzeln unterschlagen bis eine gebundene Masse entsteht. Das Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach zur Marzipanmasse geben. Die Ananasstücke vorsichtig unterheben.

Den Teig nun in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten

Ofen bei 180°C ca. für 70 min. backen!

Den Kuchen anschließend 10 min. in der Form ruhen lassen, erst dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen!

Nun mit einer dicken Stricknadel Löcher von oben nach unten einstechen, so dass die Löcher oben weiter sind als unten! Aber Vorsicht, nicht ganz durchstechen! Das übrige Gelee nun vorsichtig erhitzen und mit Hilfe eines Teelöffels (od. einer Spritze!) in die Löcher füllen!!!

Zum Abschluss aus Puderzucker, Speisefarbe und etwas Wasser oder Ananassaft (aus der Dose) eine Glasur herstellen und den Kuchen damit überziehen!

Auf einer Kuchentafel oder einer Halloweenparty ist der Hupf nicht nur ein Hinkucker sondern auch ein absoluter Renner!

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten