

Feiner Marzipan-Ananas Guglhupf

Kategorien: Kuchen, Guglhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

		Aussen knusprig, innen supersaftig !
350	Gramm	Marzipan - Rohmasse
300	Gramm	Butter
200	Gramm	Rohrzucker
5	Stücke	M.-große Ei(er)
400	Gramm	Mehl, Typ 405
1	Pack.	Backpulver, (Weinstein= phosphatfreies Backpulver)
125	Gramm	Haferflocken
350	Gramm	Ananas (Dose), gut abgetropft
20	ml	Amaretto
75	Gramm	Ananas, kandierte, in kleine Stücke geschnitten Puderzucker

Anleitung:

Marzipan und Butter ganz kurz in der Mikrowelle erwärmen und dann in der Küchenmaschine zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach den Zucker, den Amaretto, sowie die ganzen Eier hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, sieben, dann mit den Haferflocken in einer großen Schüssel mischen. Ananas in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Zusammen mit der Mehlmischung mit Hilfe einer Gabel unter den Teig heben. Zum Schluss kandierte Ananas zugeben.

Eine Guglhupfform mit Butter einfetten, dann mit Vollrohrzucker bestreuen (so bekommt der Kuchen eine besonders knusprige Kruste). Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr 175° C (Umluft) ca. 60-70 Min. backen.

Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder aber mit geraspelten Kokosflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten