

Kartoffel - Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

125	Gramm	Marzipankartoffeln
250	Gramm	Weiche Butter
5		Eier
250	Gramm	Zucker
400	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch; ca.
150	Gramm	Zartbitter-Schokoraspel

GUSS UND DIE DEKO

200	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
8		Marzipankartoffeln

Anleitung:

Marzipankartoffeln in kleine Scheiben schneiden, mit dem Handrührgerät zusammen mit der Butter schaumig rühren. Eier und Zucker zufügen und weiter rühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Milch tropfenweise zugießen, bis der Teig schwer reißend vom Holzlöffel fällt. Schokoraspel unterheben. Eine Gugelhupf-Form einfetten und mehlen (sehr gründlich, sonst kann es passieren, dass Marzipanstückchen an der Form hängen bleiben). Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 60-70 Min backen. Den Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Mit der Kuvertüre überziehen und mit den halbierten Marzipankartoffeln garnieren.