

Kastanien - Marmor - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Kuchen

150	Gramm	Butter
175	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3		Eier
300	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch
400	Gramm	Kastanienpueree; frisch Gemacht o. fertig gekauft
4	Essl.	Rahm
2	Essl.	Kirsch

Anleitung:

Butter weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren; Ein Ei nach dem anderen hineinrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist.

Mehl mit Backpulver mischen und abwechslungsweise mit der Milch unter die Masse rühren.

Die Hälfte davon in die vorbereitete Form füllen (Gugelhupfform von 22 cm Durchmesser, eingefettet und bemehlt).

Kastanienpueree, Rahm und Kirsch gut mischen und in die Form füllen: mit einer Gabel spiralförmig unter der ersten Teighälfte ziehen, dann die zweite Teighälfte darauf verteilen.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, ca. 55 Minuten auf der untersten Rille backen.

Nach dem Entformen, nach Belieben mit Schokoladepulver oder mit Puderzucker bestreuen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 3 bis 5 Tage.