

Kastanien Sahne Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Zucker
1	Tüte	Vanillezucker
200	Gramm	Butter
300	Gramm	Mehl
1	Tüte	Backpulver
5		Ei
3	Essl.	Rum
200	ml	Sahne
1/2		Zitrone(n) - Schale, geriebene
1	Tüte	Kastanien - Püree (125g) Kuchenglasur, Schokolade

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker u. Zitronengeriebenes schaumig rühren, nach und nach Eidotter und Rum unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Und abwechselnd Mehl und Kastanienpüree untermengen. Geschlagene Sahne unterrühren. Zuletzt den geschlagenen Eischnee unterziehen. Masse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur Streifen ziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten