

Kiwi - Pistazien Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei(er)
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Sahne
2	Essl.	Rum
2	Essl.	Pistazien, gehackte
2		Kiwi, blättrig geschnitten
		Zum Verzieren:
		Marmelade (Erdbeer-)
		Kiwi, blättrig geschnittene
		Pistazien, gehackte

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum schaumig schlagen und die Eier nach und nach dazurühren. Mehl und Backpulver vermischen und gesiebt mit den gehackten Pistazien unter die Teigmasse mengen. Eine Gugelhupfform fetten und bemehlen, ein 1/3 des Teiges in die Form geben, mit Kiwischeiben belegen, nächstes Drittel Teig darüber geben, wieder mit Kiwischeiben belegen und sodann mit dem letzten Drittel des Teiges abschließen. Backrohr auf 180° Grad vorheizen und den Gugelhupf ca. 55 - 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Erdbeermarmelade bestreichen und rundum mit Kiwischeiben belegen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten Freischaltung