

Makronen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Keine Angabe

5		Eier (300 g),
300	Gramm	Butter,
300	Gramm	Zucker,
300	Gramm	Mehl,
		Salz

MAKRONENMASSE

1		Eiweiß,
2		Essl. Zucker,
100	Gramm	Geriebene Mandeln

Anleitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiterrühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben.

Für die Makronenmasse das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker untermischen. Zum Schluss die Mandeln unterrühren. Den Kuchenteig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen. Die Mandelmasse obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend alles miteinander mischen.

In dem auf 200°C vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen (Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran haengen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).