

## Mandarinen - Kokos - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                                 |
|-----|-------|---------------------------------|
| 250 | Gramm | Butter                          |
| 200 | Gramm | Zucker                          |
| 1   | Pack. | Vanillezucker                   |
| 4   |       | Ei(er), getrennt                |
| 250 | Gramm | Mehl                            |
| 1   | Pack. | Backpulver                      |
| 100 | Gramm | Kokosraspel                     |
| 125 | ml    | Kokosmilch                      |
| 1   | Pack. | Aroma (Finesse Orangenaroma)    |
| 1   | Essl. | Rum                             |
| 200 | Gramm | Mandarine(n), in Spalten (Dose) |

### *ZUM VERZIEREN*

---

Kakaopulver  
Kokosraspel  
Mandel(n), gehobelt  
Mandarine(n)

### Anleitung:

Die Butter mit gesiebttem Zucker, Vanillezucker, Rum und Orangenaroma schaumig schlagen. Dotter nach und nach einrühren. Kokosmilch untermischen. Eiklar zu Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit den Kokosflocken vermengen, abwechselnd mit dem Eischnee unter den Teig heben. Zuletzt die Mandarinspalten in den Teig mengen.

Den Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 50-60 Minuten backen. Nach Dreiviertel der Backzeit den Kuchen mit Folie abdecken.

Den Gugelhupf auskühlen lassen und mit Kakaopulver, Kokosflocken und Mandelblättchen bestreuen und mit Mandarinspalten belegen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten