

## Mandarinen - Mandel - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter
1	Tüte	Vanillezucker
500	Gramm	Mehl
100	Gramm	Krokant
50	ml	Amaretto
200	Gramm	Zucker
5		Ei
1	Tüte	Backpulver
50	ml	Milch
2	Dosen	Mandarine(n)

### Anleitung:

Mandarinen gut abtropfen lassen. Butter sehr schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben und ca. 10 Min. schlagen. Eier einzeln untermischen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und im Wechsel mit Milch und Amaretto zugeben. Krokant zugeben, Mandarinen mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig unter die Masse heben. In eine Gugelhupf-Form füllen und bei 175°C ca. 55-65 Min. backen. 30 Min. in der Form belassen und dann stürzen. Mit Puderzucker oder Dekorpuder bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten