

Marzipan - Eierlikör - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
125	Gramm	Öl
100	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
3		Ei(er), (Gr. M)
100	Gramm	Marzipan, in kleine Stückchen
220	Gramm	Eierlikör
200	Gramm	Dinkelmehl, fein
100	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Rosinen
		Fett und Mehl für die Form
		Puderzucker

Anleitung:

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Gugelhupfform fetten und mehlen (oder eine Silikon-Gugelhupfform spülen).

Aus dem Öl, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz, den Eier und den Marzipanstücken eine cremige Masse rühren (es dauert etwas, bis sich das Marzipan aufgelöst hat). Mehl (1 EL abnehmen), Speisestärke und Backpulver mischen. Mit dem Eierlikör zu der Masse geben und gut vermischen.

Den 1 EL Mehl in eine verschließbare Dose geben, die Rosinen dazutun und gut durchschütteln. Zum Teig geben, zügig unterheben. In die vorbereitete Backform füllen.

Backzeit ca. 45 Minuten + 10 Minuten Nachhitze (Stäbchenprobe).

10 Minuten abkühlen lassen, stürzen und vollständig abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe