

Marzipan - Schokoladen - Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Lieblings-Gugelhupf meiner Familie
200	Gramm	Butter, weiche
200	Gramm	Zucker
1		Vanilleschote(n), (Bourbon), das Mark
125	Gramm	Marzipan - Rohmasse
4		Ei(er)
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke (Mondamin)
1	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Rosinen in Rum
100	Gramm	Schokodekor (Blättchen), 250 g Aprikotierfix
150	Gramm	Kuchenglasur, (Kakao-)
100	Gramm	Kuchenglasur, (Vollmilch-)
100	Gramm	Krokant, (Haselnuss-)
100	Gramm	Zucker - Streusel

Anleitung:

200 g weiche Butter, 200 g Zucker, das Mark der Vanille-Schote und das Marzipan cremig rühren. Die 4 Eier nach und nach unterschlagen. Das Mehl und das Mondamin mit dem Tl Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise unter den Teig rühren. Anschließend die Rum -Rosinen und die Schoko-Blättchen unterheben. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und ca. 60 Minuten bei 180° im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Abkühlen den Gugelhupf mit dem Aprikotierfix bestreichen. Anschließend die Kakaoglasur und die Vollmilchglasur im heißen Wasserbad auflösen und den Gugelhupf so damit überziehen, dass eine Marmorierung entsteht Unteren Rand mit Zuckerstreusel verzieren, oben mit Haselnusskrokant bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten