

Mozart - Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf, Land, Österreich, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten für Portionen		
250	Gramm	Butter
80	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Marzipanrohmasse
1		Zitrone(n), die Schale, unbehandelt
7		Ei(er), getrennt
350	Gramm	Mehl, glatt
130	ml	Milch
180	Gramm	Zucker
1	Prise	Backpulver
100	Gramm	Pistazien
250	Gramm	Kuchenglasur, (Schokoladeglasur)
		Salz

Anleitung:

Backrohr auf 170°C vorheizen. Butter, Staubzucker, Marzipan, Vanillezucker, Zitronenschale und eine Prise Salz schaumig rühren. Dotter langsam dazugeben. Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen. 3 EL vom Mehl und der Milch einarbeiten. Schnee unter die Dottermasse heben. restliches Mehl, Backpulver und Pistazien einrühren. In eine gefettete und bemehlte Form füllen und 50 Minuten backen.

Ausgekühlt mit Schokoladeglasur überziehen. Evtl. mit einigen Pistazien bestreuen. Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe