

Nuss - Marzipan - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für	Portionen
500	Gramm	Mehl	
1	Prise	Salz	
125	Gramm	Zucker	
1	Pack.	Vanillezucker	
1/2		Zitrone(n), Saft u. Schale	
150	Gramm	Butter	
1		Ei(er)	
150	ml	Milch	
1	Würfel	Hefe	
150	Gramm	Marzipan - Rohmasse, gewürfelt	
100	Gramm	Walnüsse, grob gehackt	
100	Gramm	Cashewnüsse, grob gehackt	
200	Gramm	Haselnüsse, grob gehackt	
1	Beutel	Kuchenglasur, Haselnuss	
	Etwas	Kakaopulver	

Anleitung:

Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker mischen, zerlassene Butter und Ei zufügen. Milch mit etwas Zucker erwärmen, Hefe darin auflösen. Zum Mehl geben und glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca.45.Min.gegen lassen. Marzipan würfeln, Walnüsse und Casewkerne grob hacken, und mit den grob gehackten Haselnüssen unter den Teig kneten. Zu einer Rolle formen und in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform legen und ca.40. Min. gehen lassen.

Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.45-50 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Haselnussglasur überziehen und mit etwas Kakao bestäub