

Saftiger Zwetschgen - Gugelhupf mit Marzipan und Mohn

Kategorien: Backen, Herbst, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Zwetschgen, entsteint, in 2 cm großen Würfeln, Mit 1 El Mehl gemischt
100	Gramm	Walnüsse, grob gehackt
150	Gramm	Marzipanrohmasse, geraspelt
150	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Teel.	Zimt
2	Teel.	Zitronenschale, abgeriebene
200	Gramm	Butter, weiche
1		Eigelb
4		Ei(er)
3	Essl.	Schlagsahne
300	Gramm	Mehl, gesiebt
3	Teel.	Backpulver
40	Gramm	Mohn, frisch gemahlener
		Für die Glasur:
125	Gramm	Aprikosenkonfitüre
150	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Zwetschgenwasser (Sliwowitz)
		Eiweiß, ein paar Tropfen
50	Gramm	Mandelblättchen

Anleitung:

Die Butter mit Zucker, Salz, Zitronenschale, Zimt und Marzipan ca. 5 Minuten cremig rühren. Eier, Eigelb und Sahne nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Mohn mischen. Unter die Eier-Marzipan-Creme heben, dann die Zwetschgenwürfel und die gehackten Walnüsse unterheben.

Den Teig in eine gefettete mit den Mandelblättchen ausgestreute Gugelhupfform füllen und im auf 200° Grad vorgeheizten Ofen 45-60 Minuten backen.

Für die Glasur die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen. Zusammen mit 100 ml Wasser 5-6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den ausgekühlten Kuchen rundherum damit einstreichen. Den Puderzucker mit Zitronensaft, Sliwowitz und Eiweiß verrühren und auch diese Glasur auf den Kuchen streichen! Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.