

Schoko - Gugelhupf mit Marzipan

Kategorien: Gugelhupf

Zutaten für: 14 Stücke

225	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
5		Eier
1	Tafel	Zartbitter-Schokolade
150	Gramm	Marzipan-Rohmasse
4-6	Tropfen	Bittermandelöl
	Etwas	Fett
		Mehl für die Form

Anleitung:

Weiches Fett und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Die Mehlmischung und die Eier abwechselnd unterrühren. Schokolade und Marzipan klein schneiden. Zusammen mit dem Bittermandelöl unter den Teig rühren. Eine kl. Gugelhupfform (22 cm) fetten und mit Mehl ausstreuen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 35 Minuten backen.