

Sommer - Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

300	Gramm	Butter
200	Gramm	Marzipan-Rohmasse
6		Eier
125	Gramm	Puderzucker
		Mark einer Bourbon-Vanille-Schote
2	Essl.	Rum (alternativ Rum-Aroma)
3	Essl.	Flüssige Schlagsahne
1	Prise	Salz
100	Gramm	Speisestärke
200	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Beutel	Mohn-Fix (250 g)

DEKORATION

250	Gramm	Erwärmte Aprikosen-Konfitüre
		Je 1 Förmchen Vollmilchglasur (150 g), Kakaoglasur (100 g) und Vanilleglasur (100 g)

Anleitung:

Butter schaumig rühren. Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden, dazu geben und beides cremig rühren. Eier trennen. Eigelb, Puderzucker, Mark der Bourbon-Vanille-Schote, Rum (Rum-Aroma) und Schlagsahne zu der Butter-Marzipan-Masse geben. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Speisestärke unterheben und den Eischnee unter die Eicreme heben. Mehl mit Backpulver mischen und einarbeiten.

Teig halbieren und in die eine Hälfte Mohn-Fix einrühren. Große Gugelhupf-Backform (ca. 22 cm Durchmesser) fetten und etwas mit Mehl bestäuben. Zunächst den hellen Teig in die Backform geben, darauf den dunklen Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten bei 180 °C backen.

Dekoration Erkaltenen Gugelhupf mit der erwärmten Aprikosen-Konfitüre bestreichen. Kuchenglasuren auflösen und ganz nach Belieben dekorieren, z. B. mit Vollmilchglasur überziehen und mit Kakao- und Vanilleglasur ein Muster auf den Gugelhupf dekorieren.