

Weihnachts - Gugelhupf *Marzipan-Punsch*

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig, Weihnachten

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
6		Ei(er)
250	Gramm	Mehl
120	Gramm	Mandeln, gemahlene
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Wein, rot
4	Essl.	Orangensaft
2	Essl.	Rum
1	Pack.	Aroma (Finesse Orange)
1	Flasche	Aroma (flüssiges Vanillearoma)
200	Gramm	Marzipan, gewürfeltes Kuchenglasur, Schoko zum Verzieren

Quelle:Chefkoch.de Foren

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Finesse Orange schaumig rühren. Dotter einzeln unterrühren. Rotwein, Orangensaft und flüssiges Vanillearoma verrühren und mit dem Mehl, das mit Mandeln und Backpulver vermischt wird, abwechselnd mit geschlagenem Eischnee unter die Dottermasse mengen und leicht unterrühren. Gekühltes würfelig geschnittenes Marzipan leicht in Mehl drehen und unter den Teig heben. Teigmasse in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheiztem Backrohr bei 170° Grad ca. 1 Stunde backen. Eventuell nach 3/4 der Backzeit mit Folie abdecken. Auskühlen lassen, mit Schokoglasur überziehen und mit Marzipansternchen verzieren.