




Gewürz-Gugelhupf mit getrockneten Früchten



 Zeit gesamt
1h 20min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Mandelblättchen	100 g
Aprikosen, getrocknet	75 g
Rosinen	75 g
Amaretto	3 EL
Butter	250 EL
Eier	4 St.
Zucker	180 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	450 EL
Backpulver	30 g
Kardamom, gemahlen	0.25 TL
Koriander, gemahlen	0.25 g
Zimt	2 TL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mandelblättchen in einer Pfanne fettfrei auf mittlerer Stufe anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Aprikosen würfeln und in einer Schüssel mit Rosinen und Amaretto mischen.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig schlagen. Eier zufügen und rühren, bis sich der Zucker löst. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren. Trockenfrüchte unter den Gugelhupfteig mischen und in eine gefettete Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) füllen. Im Ofen ca. 50 Min. backen.
3. Gewürz-Gugelhupf mit getrockneten Früchten abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2976 kcal		
Kohlenhydrate	205 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	29 g	Fette	225 g