Marzipan-Kirsch-Gugelhupf



Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Marzipanrohmasse	100 g
Kirschen, frisch	300 g
Mandeln, ganz	50 g
Butter	250 g
Zucker	170 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	3 TL
Milch	175 ml
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Marzipanrohmasse fein zerkrümeln. Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Mandeln grob hacken. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen dickcremig rühren. Eier einzeln zufügen und gut unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit 150 ml Milch unterrühren.

2. Die Hälfte vom Teig abnehmen und Kirschen unterheben. Marzipan und gehackte Mandeln mit restlicher Milch unter die zweite Teighälfte rühren. In eine gefettete Kranzform (26–28 cm Durchmesser) geben. Kirschteig darauf verteilen.

3. Kranz im Backofen ca. 50 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Marzipan-Kirsch-Gugelhupf aus der Form lösen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	321 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g