



GUGELHUPF MIT MARZIPAN

ZUTATEN : für Gugelhupf-Form (26 cm Ø)

200 g Niederegger Marzipan Weißbrot
400 g Mehl
300 g weiche Butter
250 g Zucker
100 ml Schlagsahne
7 Eier (Größe M)
80 g geschälte Pistazien (ungesalzen)
2 TL Backpulver
2 TL Natron
4 Tropfen Bittermandelöl
Puderzucker zum Bestäuben

ANLEITUNG:

1. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Gugelhupfform (26 cm Ø) mit 20 g Butter ausfetten und mit 20 g Mehl ausstäuben. Pistazien fein mahlen. Übriges Mehl, Backpulver und Natron mischen.
2. Marzipan klein schneiden und übrige Butter und Marzipan mit dem Handmixer 2–3 Minuten cremig schlagen. Zucker, Bittermandelaroma und Sahne unterschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl unterarbeiten. 2/3 des Teiges in einen Spritzbeutel ohne Spritztülle geben. Übrigen Teig mit den Pistazien verrühren.
3. Boden der Form mit 1/3 hellem Teig füllen. Hälfte vom Pistazienteig darauf verstreichen. 1/3 hellen Teig darauf spritzen, Rest vom Pistazienteig darüber geben und den übrigen hellen Teig darauf verstreichen. Kuchen für ca. 55–60 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

