

Marzipan-Gugelhupf mit Kirschen



Leckerer Gugelhupf mit feiner Marzipan-Note und saftigen Kirschen.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 5 min

ZUTATEN

1 Glas Sauerkirschen (375 g)
1 EL Mehl

Für den Teig

200 g Marzipan-Rohmasse
200 g Mehl
2 TL Backpulver, gestrichen
180 g Zucker
1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz
3 Eier
150 ml Speiseöl
75 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Für den Guss

200 g Puderzucker
Etwas aufgefangener Kirschsafft

Außerdem

Etwas Fett und Semmelbrösel für die Form
Einige zerbröselte Amarettini zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Sauerkirschen in ein Sieb geben und gründlich abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Gugelhupf-Form (Ø 22 cm) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
4. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden. TIPP: Vorher für 30 Minuten in den Kühlschrank legen, dann lässt es sich besser schneiden.
5. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen. Alle weiteren Zutaten, auch die Marzipanwürfel, dazugeben. Zuerst kurz auf Stufe 1 verrühren, anschließend auf der höchsten Stufe 2-3 Minuteniterrühren.
6. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen und gleichmäßig verteilen.
7. Die abgetropften Kirschen kurz in Mehl wälzen und anschließend auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig auf den Kirschen verteilen und glattstreichen.
8. Die Backform in den Ofen schieben. Backzeit auf einem Rost in der Ofenmitte: 65-70 Minuten.
9. Anschließend die Form auf einem Kuchengitter für 15 Minuten stehen lassen.

Danach den Kuchen aus der Form lösen und stürzen. Auf den Kuchengitter auskühlen lassen.

10. Für den Guss Puderzucker mit 3-4 EL vom aufgefangenen Kirschsafft glattrühren und über dem Kuchen verteilen. Nach Wunsch mit einigen zerbröckelten Amarettini oder Schokostreuseln oder was ihr gerade da habt dekorieren.