Nah&Frisch



Fini's Feinstes | Professional

Maronigugelhupf

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Geburtstag | Jause | Kinder | Kuchen

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Gugelhupf- Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Butter und Zucker mit einem Handmixer oder mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eier trennen. Dotter nach und nach zur Butter-Zuckermasse rühren, sowie den Amaretto löffelweise beimengen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Maronenpüree unter die Masse rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen sowie Schlagobers steif schlagen und auch diesen abwechselnd zur Masse hinzufügen. Etwa 2/3 des Teiges in die Form füllen. Zum restlichen Drittel 1-2 Esslöffel Kakaopulver geben, gut verrühren und auf die helle Masse streichen. Mit einer Gabel wellenartig durch den Teig fahren, damit das klassische Marmormuster entsteht. Im vorgeheizten Backrohr ca. 50 Minuten backen.
Stäbchenprobe machen, um sicher zu gehen, dass der Gugelhupf durch ist. In der Form vollständig auskühlen lassen, dann stürzen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Zutaten

- 200 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 3 EL Amaretto
- 300 g Fini’s Feinstes Weizenmehl
- universal
- 1 Pkg. Backpulver
- 125 g Maronenpüree
- 200 g Schlagobers
- 1-2 EL Kakaopulver
- Butter und Mehl für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen