MARZIPAN SCHOKOLADEN GUGELHUPF

REZEPT FÜR: 1 GUGELHUPF
DAUER: 4 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 3 STD 45 MIN)

ZUTATEN

KUCHEN
6 Eier
50g Zucker
220g Butter
200g Marzipanrohmasse
50ml Orangensaft
150g Naturjoghurt
5 Tropfen Bittermandelöl
270g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
Prise Salz

GUSS
200g Zartbitterschokolade
30g Palmin

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Kuchen Eier mit Zucker schaumig aufschlagen und anschließend Butter, geriebenes Marzipan, Orangensaft, sowie Joghurt und Bittermandelöl unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz zufügen, alles zu einer homogenen Masse schlagen und in eine saubere und leicht eingefettete Gugelhupf Form aus Silikon füllen. Im Ofen ca. 50-55 Minuten backen. Anschließend ca. 1,5 Stunden auskühlen lassen und erst dann aus der Form stürzen. Anmerkung: Der Gugelhupf kann natürlich auch in einer Eisen- oder sonstiger Materialform gebacken werden. Dann funktioniert der Trick mit dem Schokoladenguss allerdings nicht

3. Nachdem der Kuchen abgekühlt und aus der Form gelöst worden ist, letztere gut auswaschen, trocknen und Beiseite stellen

4. Schokolade mit Palmin bei niedriger Hitze in einem kleinen Topf unter ständigem umrühren schmelzen lassen und in die saubere Form gießen. Gugelhupf wieder zurück in jede setzen und die Schokolade an den Seiten des Kuchens hochdrücken, bis sie oben etwas heraus scheint. Anschließend ca. 1,5 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen und kurz vor dem Servieren herauslösen

NOTIZEN