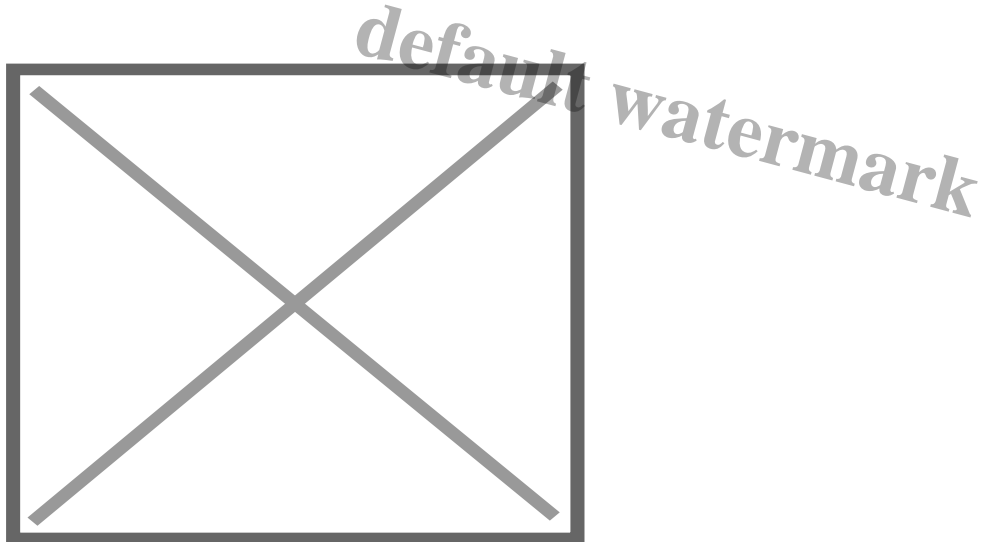




Kirsch-Gugelhupf mit Mohn und Marzipan

Description



Zutaten

200g Marzipanrohmasse
400g Kirschen
250g weiche Butter
200g Zucker
5 Eier
3 EL Milch
300g Mehl
50g Mohn
1 Backpulver
Staubzucker zum bestreuen

Zubereitung

1. Marzipan in 5 cm große Stücke schneiden. Kirschen putzen und entsteinen. Ofen auf 180°C vorheizen. Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Butter und Zucker in einer großen Rührschüssel mit dem Mixer schaumig rühren. Ein Ei nach

dem anderen gut unterrÄ¼hren. Milch einrÄ¼hren.

3. Mehl, Mohn und BP mischen und unter die Masse rÄ¼hren. Zuletzt Marzipan und Kirschen kurz unterheben.

4. Teig in die Gugelhupfform fÄ¼llen und glatt streichen. Auf unterer Schiene ca. 60 min. backen, dabei mit Alufolie abdecken, bevor der Gugelhupf zu dunkel wird. 15 min. in der Form auskÄ¼hlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stÄ¼rzen und ca. 10 min. vollstÄ¼ndig auskÄ¼hlen lassen.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Mai 15, 2019

Author

jeanny

default watermark