

Kuchen Backen Rezepte

Weihnachtsgugelhupf Kuchen

250 g	Butter	4	Essl.	Orangensaft
200 g	Zucker	2	Essl.	Rum
1 Pack.	Vanillezucker	1	Pack.	Finesse Orange
6	Eier	1		Ampulle flüssiges - Vanillearoma
250 g	Mehl			
120 g	gemahlene	200 g		gewürfeltes Marzipan
1 Pack.	Mandeln			Schokoglasur zum Überziehen
125 ml	Backpulver			
	Rotwein			

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Finesse Orange schaumig rühren. Dotter einzeln unterrühren.

Rotwein, Orangensaft und flüssiges Vanillearoma verrühren, und mit dem Mehl das mit Mandeln und Backpulver vermischt wird abwechselnd mit geschlagenem Eischnee unter die Dottermasse mengen und leicht verrühren.

Gekühltes, würfelig geschnittenes Marzipan leicht in Mehl drehen und unter den Teig heben.

Teigmasse in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad ca 1 Stunde backen. Eventuell nach 3/4 der Backzeit mit Folie abdecken.

Auskühlen lassen, mit Schokoglasur überziehen und mit Marzipansterchen verzieren.