

Weihnachtsgebäck Rezepte

Kokos Gugelhupf

Gattung: Gebäck, Backen, Kuchen, Weihnachten

175 g	Margarine	250 g	Mehl
175 g	Zucker	1 Glas	Mandelpuddingpulver
1 Glas	Vanillinzucker	3 Teel.	Backpulver
1 Prise	Salz	100 ml	Milch
2 Tropfen	Bittermandelöl	150 g	Kokosraspel
3	Eier		
Creme			
1 Glas	Tortencremehilfe Vanille	100 ml	Ananassaft
100 ml	Milch	100 ml	Apfelsaft
Dekoration			
1 Essl.	Kokosraspel (evtl. mehr)	-	Pistazien
1 Teel.	gemahlene oder gehackte		
zum Tränken			
3 Essl.	Ananassaft	75 g	Ananaskonfitüre

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und in einer Gugelhupfform bei 175 °C ca. 60 Min. backen (Stäbchenprobe machen).

Noch warm mit dem Ananassaft tränken, erkalten lassen. Mit der, durch ein Sieb gestrichene u. erwärmte, Ananaskonfitüre glasieren.

Tortencremehilfe Vanille nach Anleitung, aber mit je 100 ml Milch, Ananas- u. Apfelsaft zubereiten.

Den Kuchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln und Pistazien bestreichen.