

## Aprikosen-Marzipan-Gugelhupf

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Rührteig:

100 g getrocknete Aprikosen  
100 g Zartbitterschokolade  
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
200 g weiche Margarine oder Butter  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma  
4 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



**1. Vorbereiten:** Gugelhupfform fetten und mehlen. Für den Teig die Aprikosen in feine Würfel schneiden. Schokolade in Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Marzipan klein schneiden, in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Margarine oder Butter hinzufügen und alles auf höchster Stufe zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Aprikosen und Schokolade unterheben. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 60 Min.**

**3.** Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 18 g, Kh: 40 g, kJ: 1.479, kcal: 353

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Den Kuchen mit Karamellfäden "überspinnen". Dazu 300 g Zucker nacheinander (jeweils 100 g) in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Topf sofort auf ein nasses Tuch stellen, um ein Nachbräunen zu vermeiden. Unter Rühren so lange abkühlen lassen, bis die Masse zähflüssig wird. Mit Hilfe einer Gabel den Kuchen "überspinnen". Sollte die Masse zu fest geworden sein, kann sie nochmals erwärmt werden. Kuchen erst am Tag des Verzehrs mit Karamell "überspinnen".