



Aprikosen-Marzipan-Gugelhupf

Ein saftiger Rührkuchen mit Aprikosen und Marzipan

etwa 16  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

100 g getrocknete Aprikosen
100 g Zartbitterschokolade
200 g Dr. Oetker Lübecker
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
Geriebene Orangenschale
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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen mit Karamelfäden "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".

