



# Kirsch-Amarettini-Hupf

Ein fester Kuchen aus einer Backmischung mit Sauerkirschen und Mandelgebäckstückchen

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

### Teig:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)

125 g Amarettini (ital.  
Mandelgebäck)

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf

175 g weiche Margarine oder  
Butter

3 Eier (Größe M)

125 ml Milch

### Guss:

100 g Puderzucker

1 - 2 EL Amaretto (Mandellikör)  
oder Milch

## 1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Amarettini in einem Gefrierbeutel grob zerdrücken und etwa 2 EL zum Verzieren beiseitestellen. Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Dekorzucker (liegt der Backm. bei), Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Erst Gebäckstücke unterrühren, dann die Kirschen mit Hilfe eines Teigschabers unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 55 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

#### 3 GUSS:

Puderezucker mit Amaretto oder Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Gugelhupf damit bestreichen und mit den übrigen Amarettinibröseln bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfrierggeeignet.

