

Melchiors-Mandel-Hupf

Ein feiner Gewürzkuchen mit Mandeln für Wintertage

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Teig:

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf

1 gestr. TL gemahlener Zimt

1 gestr. TL Lebkuchengewürz

10 g Dr. Oetker Kakao

175 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

125 ml Milch

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und anschließend auf einem Teller erkalten lassen. Die Gugelhupfform fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Gewürze, Kakao, 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. Kurz die Mandeln unterrühren. Teig in die Gugelhupfform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 55 Minuten



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.
- 4 Vor dem Servieren den Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) mit Hilfe eines feinen Siebes über den Kuchen streuen.

