

# Mozarthupf

Ein leckerer Kuchen mit Marzipan, Pistazien und Nuss-Nougat gefüllt

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Weizenmehl

### Füllung:

50 g Puderzucker

200 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

25 g Dr. Oetker gehackte

Pistazien

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

(schnittfest, gut gekühlt)

### Rührteig:

200 g weiche Butter oder

Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

8 Tropfen Dr. Oetker

Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

### Zum Verzieren:

25 g Vollmilchschokoladen

## 1 Vorbereiten:

Die Gugelhupfform fetten und mehlen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Füllung:

Puderzucker sieben, mit Marzipan und Pistazien auf der Arbeitsfläche verkneten und zwischen Frischhaltefolie ein Rechteck von 35 x 10 cm ausrollen. Nougat in 5 Streifen (etwa 7 x 2 cm) schneiden, längs auf das Marzipan legen und darin einrollen. Marzipan-Rolle vorsichtig zu einem Kranz zusammenlegen.

### 3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Aroma zufügen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen und glatt streichen. Marzipankranz auflegen, den restlichen Teig gleichmäßig darüber verteilen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

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

### 4 Verzieren:

Inzwischen die Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade etwas abkühlen lassen und den erkalteten Kuchen damit verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Mozarthupf können Sie auch einfrieren.