

Pfirsich-Kokos-Gugelhupf

Ein saftiger Kokos-Pfirsichkuchen mit einer Vanillenote.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Rührteig:

100 g Kokosraspel
100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
250 g Pfirsichhälften (Abtropfgew.)
200 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
5 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
200 ml Kokosmilch, ungesüßt

Zum Verzieren:

100 g weiße Schokolade

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Kokosraspel, **bis auf 1 EL**, und Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Pfirsiche abtropfen lassen und würfeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker und Mark der Vanilleschote hinzufügen. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und abwechselnd mit dem Mandel-Kokosraspel-Gemisch und der Kokosmilch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Pfirsichwürfel unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Diesen gut verschließen und die Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gefrierbeutel gut abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Schokolade dekorativ über den Gugelhupf sprengeln. Übrige Kokosraspel aufstreuen.

