

Veganer Ananas-Marzipan-Gugelhupf

Veganer Gugelhupf mit Ananas und Marzipan ohne Milch und ohne Ei

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Vorbereiten:

Ananasstücke auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dann halbieren. Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden. Gugelhupfform gut fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin, Zucker, Vanille-Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mischen. Öl und Sojadrink nach und nach unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und alles kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Marzipanwürfel und Ananasstücke vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Puderzucker ist das Gebäck einfrierges geeignet.
- Verzieren Sie den Kuchen mit Dr. Oetker Dekorblüten, die Sie mit etwas Puderzuckerguss ankleben.

Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):
Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

All-in-Teig:

260 g Ananasstücke (Abtropfgew.)
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Sojadrink ungesüßt

Zum Bestreuen:

Puderzucker