

Weihnachtsgugelhupf

Saftiger Weihnachtsgugelhupf mit Marzipan, Kirschen, Aprikosen und Pinienkernen - Weihnachtsgugelhupf Rezept.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Weizenmehl

Rührteig:

50 g Pinienkerne

100 g getrocknete Aprikosen

100 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

200 g weiche Butter oder
Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Pr. Salz

1 TL gemahlener Kardamom

1 gestr. TL gemahlene

Muskatblüte (Macis)

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

125 g getrocknete Sauerkirschen

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker

2 - 3 EL Wasser

Wie backe ich einen Weihnachtsgugelhupf?:

1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Gugelhupfform fetten und mehlen. Aprikosen in Stücke schneiden. Marzipan grob raspeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C



2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine und Marzipan in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Finesse, Salz und Gewürze unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Von Pinienkernen, Aprikosen und Kirschen etwa 2 EL beiseitelegen, übrige Kerne und Früchte kurz unterrühren. Teig in der Form verteilen und gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Pudersucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Kuchen mit dem Guss verzieren und sofort Pinienkerne und Früchte aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet und kann etwa 2 Tage gelagert werden.

