



Maroni Gugelhupf

(Maroni – Edelkastanie)

Die Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

Zutaten:

- 150 g Butter
- 4 Eier (getrennt)
- 130 g Staub-/ Puderzucker
- Maroni Püree (Menge, Zutaten und Herstellung weiter unten)
- 80 g gemahlene Haselnüsse
- 20 g Backkakao
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- abgeriebene Schale einer Bio-Orange
- 1 Prise Salz

Zutaten Maroni Püree:

- 300 g Maroni, gekocht (fertig)
- 65 g Staub-/Puderzucker
- ca. 40 g Wasser (je nach gewünschter Konsistenz)
- 2 EL Rum

Zubereitung Maroni Püree:

Alle Zutaten in einem Mixer fein pürieren.

Zubereitung Gugelhupf Masse:

Zuerst fettest Du Deine Gugelhupf Form mit Butter ein und streust sie mit Brösel aus.

Backrohr auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun trennst Du die Eier. Das Eiklar/Eiweiß mit einer Prise Salz und 70 g des Zuckers cremig aufschlagen. Die weiche Butter rührst du nun mit den restlichen 60 g Zucker cremig. Die Eidotter/Eigelb nacheinander dazugeben und gut unterrühren. Nun das Maroni-Püree und den Orangenabrieb dazugeben und unterrühren.

Haselnüsse

Die geriebene ~~Mandeln~~, den Kakao, Zimt und Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Eischnee unterheben.

Nun diese Masse in die vorbereite Form füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 50-60 Minuten backen. Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen.

Deinen Gugelhupf etwas in der Form abkühlen lassen und stürzen.

Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.