Glutenfreier Marzipangugelhupf

Der glutenfreie Marzipangugelhupf begeistert mit seiner saftigen und lockeren Konsistenz und einem intensiven Aroma. Ein feiner Kuchen-Genuss für alle Marzipanliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

200 g	Marzipan (Rohmasse)
200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
6 Stk.	Eier (getrennt)
100 g	Zucker
2 Packungen	Bourbon-Vanillezucker
1 Prise	Salz
230 g	glutenfreies Mehl (Reis/Kartoffelbasis)
2 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln

Zubereitung

1. Für den **glutenfreien Marzipangugelhupf** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform (oder 30 cm Kastenform) sorgfältig mit Butter einfetten und anschließend mit glutenfreiem Paniermehl ausstreuen. Die Form bis zur Verwendung beiseitestellen.

2. Das **Marzipan** grob raspeln. Ist es zu weich, empfiehlt es sich, die Marzipanrohmasse etwa eine Stunde im Kühlschrank zu kühlen. Dadurch lässt sie sich deutlich leichter reiben. Die Butter zusammen mit dem geriebenen Marzipan, den Eigelben, dem Zucker mehrere Minuten zu einer hellen und cremigen Masse aufschlagen.

3. Die Eiweiße mit dem Vanillezucker und einer Prise Salz steif schlagen. Das glutenfreie Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenen Mandeln vermischen. Die Mehlmischung zur Marzipanmasse geben, jedoch zunächst noch nicht verrühren. Anschließend den Eischnee hinzufügen und alle Zutaten vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben, bis ein gleichmäßiger und luftiger Teig entstanden ist. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und die Oberfläche glatt streichen.

4. Den Marzipankuchen auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens etwa 45 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit einer Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Kuchen vollständig durchgebacken ist. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen. Erst danach vorsichtig aus der Form lösen, damit der Gugelhupf seine schöne Form behält. Vor dem Servieren auf eine Kuchenplatte setzen und großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Für besondere Anlässe kann der glutenfreien Marzipangugelhupf zusätzlich mit einer Glasur aus weißer Schokolade, gehobelten Mandeln oder kandierten Orangenschalen verziert werden. Auch frische Beeren und ein Klecks Schlagobers passen wunderbar dazu.