Oster Gugelhupf

Der Oster Gugelhupf wird in diesem Rezept mit getrockneten Marillen und Magertopfen zubereitet. Das macht den Kuchen besonders flaumig und köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

150 g	Marillen (getrocknet)
100 g	Orangeat
2 EL	Amaretto
200 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
3 Stk.	Eier
100 g	Mandeln (geschält, gemahlen)
350 g	Magertopfen
325 g	Mehl
25 g	Speisestärke
0.5 Packungen	Backpulver
	süße Ostereier (zum Dekorieren)
	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Oster Gugelhupf** die getrockneten Marillen in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Orangeat und dem Amaretto vermischen.

2. Eine Gugelhupf Form mit Butter befetten und mit Mehl bestäuben, danach kühl stellen. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

3. Die Butter mit Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer luftig aufschlagen. Die Eier nach und nach zugeben und unterschlagen.

4. Danach die geriebenen Mandeln, den Magertopfen und die Früchte hinzugeben und unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver versieben und mit einer Teigspachtel unterheben.

5. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Backrohr etwa 60 Minuten backen. Vorsichtig den Rand lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

6. Mit Staubzucker bestäuben und den kleine süßen Ostereiern dekorieren.

Tipp

Den Gugelhupf noch zusätzlich mit einer Kuchenglasur dekorieren.