

Marzipan Mohn Gugelhupf mit Orangenglasur



Zubereitung: 15 min
Backzeit: 45 min
Zeit insgesamt: 1 Std.

Zutaten für eine Gugelhupf-Form mit 24 cm:

5 Eier, zimmerwarm
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Prise gemahlene Vanille
200 g Butter, weich
200 g Marzipanrohmasse
5 EL Orangensaft
250 g Mehl
3 TL Backpulver
60 g Mohn, gemahlen
2 EL Orangensaft

Für die Glasur:

100 g Puderzucker
2 EL Orangensaft
1 EL Mohn

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesen

Zubereitung:

Eine Gugelhupfform mit etwas Butter einpinseln und mit Mehl leicht einstäuben. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Als erstes die Marzipanrohmasse in eine Schüssel hinein klein rupfen und mit 5 EL Orangensaft verrühren bis sich die zwei Komponenten leicht verbinden und cremig werden.

Anschließend die Eier trennen. Die Eiweiße zusammen mit der Prise Salz in einer fettfreien und sauberen Rührschüssel steif schlagen. Den Zucker und die Vanille hinzugeben und weiterschlagen bis eine cremig-glänzende Masse entsteht.

In einer anderen Rührschüssel die Eigelbe zusammen mit der weichen Butter und dem Marzipan-Orangen Gemisch mindestens 3 min – gern auch etwas länger – aufschlagen lassen. Mehl und

Backpulver vermischen, hineinsieben und ganz kurz unterrühren. Den Eischnee auf zwei Mal vorsichtig unterheben.

1/3 des Teiges in eine andere Schüssel geben, den gemahlten Mohn und 2 EL Orangensaft unterrühren. Die Mohnmasse in die Form geben, anschließend den restlichen Marzipanteig darauf verteilen. Mit einer Gabel die Mohnmasse leicht unter die Marzipanmasse rühren, sodass die typische Marmorierung entsteht.

Den Kuchen nun auf mittlerer Ebene im Backofen etwa 45 bis 50 min backen lassen bis der Kuchen goldgelb ist. Macht BITTE schon etwas früher die Stäbchenprobe – jeder Backofen backt unterschiedlich! Sobald kein Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen 10 min in der Form abkühlen lassen, anschließend stürzen und komplett erkalten lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit Orangensaft klümpchenfrei rühren und über den Kuchen geben. Nach Belieben etwas Mohn darauf streuen. Anschneiden und einfach nur genießen!

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥