Artikel vom 19.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 02:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gugelhupf-mit-kirschen-und-marzipan

Gugelhupf mit Kirschen und Marzipan



Foto: Nadine Hörster

Zutaten:

250 g weiche Butter

100 g Zucker

150 g Marzipanrohmasse

5 Eier

200 g Mehl

100 g Speisestärke

1 P Backpulver

Prise Salz

100 g gemahlene Mandeln

125 ml Milch

5 El Amaretto

Außerdem:

100 g gehakte Mandeln

ein Glas Schattenmorellen (abgetropft, Saft auffangen)

Garnierung:

Marzipansterne

2 EL Kirschsaft

130 g Puderzucker

evtl. etwas rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Kirschen in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig weißlich rühren. Marzipan auf einer Küchenreibe grob raspeln und unterrühren. Eier nach und nach zugeben und gut unterrühren. Mehl mit Stärke, Backpulver, 1 Prise Salz und den gemahlenen Mandeln mischen. Mehlgemisch abwechselnd mit Milch und Amaretto unter den Teig rühren. Die

gehackten Mandeln und abgetropften Kirschen unter den Teig haben. Teig in einer gefetteten Gugelhupfform im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 160 Grad Umluft 50 bis 60 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen. Aus der Form herausholen, eventuell den Boden gerade abschneiden. Puderzucker mit Kirschsaft und etwas roter Lebensmittelfarbe zu einem zähflüssigen Guss verrühren und auf dem Kuchen großzügig verteilen. Mit Marzipansternen verzieren.

Nadine Hörster