



MANDEL-MARZIPAN-GUGELHUPF

Zutaten:

- 230g Öl
- 200 g Marzipanrohmasse
- 180g Zucker
- 5 Eier
- 200g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 150 g gemahlene Mandeln
- etwas Zitronensaft

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und das Öl, den Zucker, die Mandeln und die Eier hinzugeben. Alles min. 5-7 min auf hoher Stufe verrühren. Einen Spritzer Zitronensaft mit dazugeben. Das Marzipan in kleine Stückchen zupfen und unterrühren.
- 3 Den Teig in eine gut gefettete Gugelhupfform geben und ca. 45-50 min backen. Nach 45 min die Stäbchenprobe machen. Den Teig erst auskühlen lassen, bevor ihr ihn stürzt.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 45-50 min Backzeit

