



Mandel-Marzipanguglhupf mit Cranberries

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!

- Teig:
- 250 g Butter
- 220 g Zucker
- 5 Eier Gr. M
- 130 g Marzipanrohmasse
- 150 g Sahne
- einige Tropfen Bittermandelöl
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte Backpulver
- 2 Teel. Lebkuchengewürz
- 50 ml Amaretto
- 30 g geröstete, gehackte Mandelblättchen
- 120 g grob. gehackte, getrocknete Cranberries
- eine Handvoll Mandelblättchen zum Ausstreuen der Form

- Für die Garnitur:
- 220 g Puderzucker
- frisch gepresster Zitronensaft
- ganze Mandeln
- getrocknete Cranberries
- Pistazien
- Rosmarinzweiglein

- Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Fettet eine Guglhupfform gut aus und streut sie mit Mandelblättchen aus, so dass diese am Boden und Rand der Form kleben bleiben.
- 50 g Mandelblättchen in einer Pfanne kurz hellbraun anrösten und hinterher hacken.
- Weiche Butter und Zucker mit dem Mixgerät sehr schaumig rühren. Dabei nach und nach die Eier hinzufügen und jedes mindestens eine halbe Minute untermixen, so dass eine fluffige Masse entsteht. Marzipan, Bittermandelöl und Sahne separat ebenfalls zu einer cremigen Masse aufschlagen. Ist die Marzipanrohmasse zu fest, hilft es sie zuvor grob zu raspeln und/oder im Ofen oder Microwelle leicht zu erwärmen. Fügt die aufgeschlagene Marzipanmasse zur Eimasse hinzu. Mischt das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Lebkuchengewürz und siebt es darüber. Gießt den Amaretto dazu und verrührt alles zu einem glatten Teig. Zum Schluss hebt ihr die gerösteten Mandeln und die grob gehackten, getrockneten Cranberries unter.
- Füllt den Teig in die vorbereitete Guglhupfform und backt den Kuchen ca. 40-45 Minuten bei 180 Grad (Stäbchenprobe machen!)