



Mandel-Marzipanguglhupf mit Cranberries

Zutaten für eine [Gugelhupfform](#)¹ 24 cm Ø

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!

Teig

- 250 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 5 Eier Gr. M
- 130 g Marzipanrohmasse
- 150 g Sahne
- einige Tropfen [Bittermandelaromaöl](#)¹
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte Backpulver
- 2 Teel. Lebkuchengewürzmischung
- 50 ml Amaretto
- 50 g geröstete, gehackte Mandelblättchen
- 120 g grob. gehackte, getrocknete Cranberries
- eine Handvoll Mandelblättchen zum Ausstreuen der Form

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.- Die Gugelhupfform gut fetten und mit Mandelblättchen ausstreuen, sodass diese am Boden und Rand der Form kleben bleiben.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne kurz hellbraun anrösten und anschließend hacken. Die Marzipanrohmasse raspeln und ggf. etwas erwärmen (z.B. in der Mikrowelle), damit sie sich besser verarbeiten lässt.

Die weiche Butter und dem Zucker im Mixerät sehr schaumig rühren. Dabei nach und nach die Eier hinzufügen und jedes mindestens eine halbe Minute untermixen, sodass eine fluffige Masse entsteht. Marzipanmasse, Bittermandelöl und Sahne separat ebenfalls zu einer cremigen Masse verschlagen. Anschließend die aufgeschlagene Marzipanmasse zur Eimasse hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit dem Salz und dem Lebkuchengewürz über den Teig sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und dabei den Amaretto einarbeiten. Zum Schluss die gerösteten Mandeln und die grob gehackten, getrockneten Cranberries unterziehen.

Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und den Kuchen ca. 40-45 Minuten bei 180 Grad backen. (Bitte Stäbchenprobe machen!)

Garnitur

- 220 g Puderzucker
- frisch gepresster Zitronensaft
- ganze Mandeln
- getrocknete Cranberries
- Pistazien
- Rosmarinspitzen

Den Puderzucker mit etwas Zitronensaft mischen. Bitte nur tröpfchenweise vorgehen, damit der Guss nicht zu flüssig wird! Er soll wie sehr dicke Sahne fließen. Den Zuckerguss auf dem abgekühlten Gugelhupf verteilen und mit den Mandeln, den Cranberries, Pistazien und Rosmarinspitzen garnieren.

© 2015 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de> ¹*Partnerlink*