





Innsbrucker Hochzeitskuchen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g weiche Butter
120 g gesiebter Staubzucker
1 KL Zimt
1 Prise Salz
6 Dotter (Größe M)
6 Eiklar (Größe M)
120 g Zucker
130 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
200 g geriebene Mandeln
200 g geriebene Vollmilchkuvertüre

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Zimt, Salz und Dottern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darübersieben und mit Mandeln und Kuvertüre kurz unterheben.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: etwa 55 Minuten

2 Den Gugelhupf überkühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.