

Innsbrucker Hochzeitskuchen

ca. 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 Vollmilch-Kuvertüre

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: ca. 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.