

# Mandel-Makronengugelhupf

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

250 g weiche Butter  
150 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum  
2 Eier (Größe M)  
3 Dotter (Größe M)  
300 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
1/8 l Milch

### Makronenmasse:

3 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker  
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Bittermandel  
200 g geriebene Mandeln  
50 g geriebene Zartbitterschokolade

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
geröstete Mandelstifte

## 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eier und Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

2 1/4 der Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und eine Vertiefung eindrücken.

## 3 Makronenmasse:

Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Das Aroma kurz einrühren. Mandeln mit Schokolade vermischen und gut einrühren.

4 Die Hälfte der Makronenmasse in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Knapp die Hälfte der übrigen Sandmasse darauf verteilen und wieder eine Vertiefung eindrücken. Die restliche Makronenmasse darauf verteilen und glatt streichen. Mit der übrigen Sandmasse bedecken.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 60 Minuten**

Nach dem Backen ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Den Gugelhupf auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

**5 Zum Verzieren:**

Den Gugelhupf mit Glasur und Mandelstiften verzieren.

