

# Nougat-Marillen-Gugelhupf

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 35 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

350 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
60 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
180 ml lauwarme Milch  
2 Eier (Größe M)  
1 Dotter (Größe M)  
80 g weiche Butter

### Marzipan-Nougat-Marillen-Füllung:

150 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
3 EL flüssiges Schlagobers  
1 Ei (Größe M)  
70 g geschälte, geriebene Mandeln  
430 g entsteinte, fein geschnittene Marillen  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Bittermandel  
100 g Dr. Oetker Nuss Nougat

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

## 2 Teig ausrollen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links nach rechts zur Mitte hin einschlagen). Den Teig ca. 40 x 60 cm groß ausrollen.

## 3 Marzipan-Nougat-Marillen-Füllung:

Für die Füllung Marzipan mit Schlagobers und Ei glatt rühren. Die Mischung auf den Teig geben und verstreichen; dabei 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Mandeln darüberstreuen. Marillen mit Aroma und klein geschnittenem Nuss-Nougat kurz vermischen und auf der bestrichenen Fläche verteilen. Den Teig aufrollen, die Enden ineinander stecken und in eine befettete Gugelhupfform (26 cm Ø) geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.



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

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

#### 4 Gugelhupf nachbacken:

Den Rost aus dem Backrohr entfernen und die Form auf den Backrohrboden stellen. Den Gugelhupf bei gleicher Herdeinstellung ca. 7 Min. nachbacken.

#### 5 Gugelhupf bestreuen:

Den erkalteten Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei großen und üppig gefüllten Backstücken die Form auf den Backrohrboden stellen und bei gleicher Herdeinstellung ca. 7 Min. nachbacken. So erzielt man eine gleichmäßige Bräunung des gesamten Gebäckes.

