

# Weihnachts-Gugelhupf

16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Gewürz-Sandmasse:

100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
200 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze gemahlener  
Kardamom  
1 Messerspitze gemahlene  
Muskatblüte (Macis)  
4 Eier (Größe M)  
200 g glattes Mehl  
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Zum Unterrühren:

50 g geröstete Pinienkerne  
100 g klein geschnittene,  
getrocknete Marillen  
125 g getrocknete Sauerkirschen  
oder Cranberrys

### Zum Verzieren:

150 g Puderzucker  
ca. 2 EL Wasser  
zur Seite gegebene Pinienkerne,  
Marillen und Sauerkirschen

- 1 Gewürz-Sandmasse:**  
Marzipan mit einem Teil der Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die übrige Butter mit Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschalen, Salz und Gewürzen dazugeben und cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.
- 2** Von den Pinienkernen, Marillen und Sauerkirschen je 2 EL zur Seite geben.
- 3 Zum Unterrühren:**  
Übrige Kerne und Früchte kurz unter die Masse rühren.
- 4** 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. 50 Minuten**





- 5 Den Gugelhupf ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.
  
- 6 **Zum Verzieren:**  
Puderzucker mit Wasser zu dickflüssiger Konsistenz verrühren und auf dem Gugelhupf verteilen. Mit Pinienkernen, Marillen und Sauerkirschen verzieren.

