



Karotten Marmor Gugelhupf

saftig lecker!

ERGIBT: 1 FORM, GUGELHUPF

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN.

BACKZEIT: CA. 40-45MIN.

ZUTATEN

125g Butter, weich
125g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
3 Eier
150ml Milch
250g Mehl
1 EL Backpulver
100g Karotten, geschält und
geraspelt
30g Mandeln, gemahlen
2 EL Kakaopulver
1-2 EL Milch

zum Dekorieren:
1 Pck. weisse Glasur
Marzipan Karotten
Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Den Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Die Gugelhupf Form gut einfetten und leicht mit Mehl stauben.

2. Schritt

Die Butter in einer Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden. Den Zucker, Vanille, Salz und die Eier nach und nach begeben und rühren bis die Masse hell ist.

Milch begeben kurz darunter mischen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zur Masse geben.

3. Schritt

Die Masse halbieren, zur einen Masse die Karotten und Mandeln geben, vermischen. Zur anderen Masse das Kakaopulver und die Milch begeben, ebenfalls mischen. Abwechselnd die beiden Massen in die vorbereitete Form füllen. Den Gugelhupf für ca. 40-45min. backen.

Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, etwas abkühlen lassen und Form entfernen, Kuchen komplett abkühlen lassen.

4. Schritt

Die Glasur im Wasserbad schmelzen, über den Gugelhupf giessen und mit den Marzipan Karotten und Pistazien aus dekorieren.

