

# *Eat, letters and deco*

## **SCHWEIZER MARRONI-GUGELHUPF**

Für eine Gugelhupf-Form von ca 1,5 Ltr Inhalt

♥ Kuchen / schmackhaft / einfach

Zubereitungszeit: 40 min

Backzeit: 40 min



### **Zutaten:**

#### **Marronifüllung**

220 gr Marronipüree

6 EL Rahm (Vollfett-Sahne)

3 EL Kirsch

#### **Teig**

150 gr Margarine mit Buttter, zb Rama

150 gr Zucker

2 Prisen Salz

3 Eier

1 dl Milch

300 gr Mehl

100 gr Ragusa Blond,

(in kleine Würfeli geschnitten)

1 Beutelchen Backpulver

#### **Ausserdem**

20 gr Meringues, zerbrösel

#### **Fertigstellen**

1 Beutel Schokoladenglasur

ein paar kleine Mini-Meringues, zur Deko

#### **Zubereitung:**

1. Die Form einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Marronipüree mit der Milch und dem Kirsch gut verrühren. Bis zum Gebrauch zur Seite stellen.
3. Nun die Margarine rühren, bis sich Spitzchen bilden. Das Salz, den Zucker und die Eier zugeben und weiterrühren, bis eine helle Masse entstanden ist. Nun die Milch zugeben und vermischen.
4. Die Ragusawürfeli untermischen und das Mehl hinzugeben. Nur kurz aber gut untermischen. Zum Schluss das Backpulver zugeben und ebenfalls nur kurz untermischen. (Wenn der Teig mit dem Mehl zu lange verquirlt wird, ist der Kuchen statt schön luftig ganz käsigt)
5. Den Teig nun in die Gugelhupf-Form füllen. Darüber die Marronimasse verteilen, zum Schluss die zerbröselten Meringues. Jetzt mit einer Gabel spiralförmig den Teig durchziehen.
6. Backen: Bei 180 Grad / zweitunterste Rille / 40 min
7. Nach dem Backen 5 min stehen lassen und dann aus der Form auf eine Kuchengitter stürzen. Nach dem Erkalten mit der Schokoladenglasur überziehen und ein paar Meringues auf den Gugelhupf „kleben“

Ein Gugelhupf wie im Bilderbuch und mit Schweizer-Gusto einfach wunderbar. Der Kuchen hält sich gut in Alufolie eingepackt 2-3 Tage frisch!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Belinda K.*