

# REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

*zeit*



## MARZIPAN-APFEL-GUGLHUPF mit gebrannten Mandeln

200 g Butter  
250 g Zucker  
1 Prise Salz  
6 Eier  
450 g Mehl  
1 ½ Päckchen Backpulver  
150 g Marzipan  
4 Äpfel

Für den Guss:  
250 g Puderzucker  
2 bis 4 Esslöffel Milch  
und gebrannte Mandeln



Weiche Butter mit Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander zugeben und jedes Ei einzeln etwa eine Minute einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Das Marzipan raspeln – das gelingt am besten, wenn man es für ein paar Minuten ins Tiefkühlfach gibt. Äpfel und Marzipan anschließend unter den Teig geben. Eine Guglhupfform einfetten, den Teig zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C für ca. 50 – 60 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe nicht vergessen! Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und nach etwa 10 Minuten auf ein Abkühlgitter stürzen und abkühlen lassen.

Den gesiebten Puderzucker mit der Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss mit einem Löffel auf den Marzipan-Guglhupf verteilen. Ebenso die gebrannten Mandeln. Zum Schluss mit goldenen Zuckerperlen verzieren.

---

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

[www.das-bieringer.de](http://www.das-bieringer.de)

[info@das-bieringer.de](mailto:info@das-bieringer.de)

08572/96726-14