



Gewürz-Gugelhupf mit getrockneten Früchten

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Mandeln, gehobelt	100 g
Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint	75 g
Rosinen	75 g
Amaretto	3 EL
Butter	250 g
Eier	4 St.
Zucker	180 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	450 EL
Backpulver	30 g
Kardamom, gemahlen	0.25 TL
Koriander, gemahlen	0.25 g
Zimt	2 TL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mandelblättchen in einer Pfanne fettfrei auf mittlerer Stufe anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Aprikosen würfeln und in einer Schüssel mit Rosinen und Amaretto mischen.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig schlagen. Eier zufügen und rühren, bis sich der Zucker löst. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren. Trockenfrüchte unter den Gugelhupfteig mischen und in eine gefettete Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) füllen. Im Ofen ca. 50 Min. backen.
3. Gewürz-Gugelhupf mit getrockneten Früchten abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1142 kcal
Kohlenhydrate	202 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	23 g