



Benötigte Zutaten

Gugelhupf

200 g Premium Teebutter
(weich)

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

5 Stück Eier

3 EL Rum

300 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

125 g Maronipüree (Püree)

200 g Premium Schlagobers

Zum Garnieren

250 g Premium Schlagobers

2 EL Preiselbeermarmelade

Maroni-Gugelhupf

Dieser Maroni Gugelhupf ist ein luftiger Rührkuchen mit fein nussigem Maroniaroma und passt perfekt in die kühle Jahreszeit. Butter, Zucker, Eier, Schlagobers und Maronipüree sorgen für einen besonders saftigen Teig, während Preiselbeeren beim Servieren einen fruchtig-säuerlichen Kontrast setzen, ideal als Rezept für die Kaffeejause oder als Dessert nach einem Festessen. Wer Maroni Rezepte liebt, findet hier eine einfache Alternative zu klassischem Kastanienkuchen und setzt das Aroma von Maroni in einer eleganten Gugelhupf-Form in Szene.

Anleitung

1. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Schlagobers ebenfalls steif schlagen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen und eine Gugelhupfform mit Fett und Brösel auskleiden
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eidotter einzeln zur Buttermasse geben und gut schaumig schlagen. Den Rum hinzufügen, dann Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Maronipüree zur Buttermasse mischen.
3. Zum Schluss Schlagobers und Eischnee unter die Masse heben. Gebacken wird der Maronigugelhupf bei 180 °C ca. 50 Minuten. Serviert wird er am Besten mit Preiselbeerschaum.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten