

Emmental

Mühle Kleeb AG



Dorf 20
3418 Rüegsbach
Tel 034 461 14 11
www.muehle-kleeb.ch

Oster-Gugelhopf

Zutaten

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 150g | Dörraprikosen* |
| 100g | Orangeat |
| 2 EL | Amaretto oder Milch |
| 200g | Butter, weich |
| 150g | Zucker |
| 3 | Eier |
| 100g | Mandeln gemahlen, geschält |
| 350g | Magerquark |
| 325g | Halbweissmehl (Weizen oder Dinkel)* |
| 25g | Maizena |
| ½ Päckli | Backpulver* |
| | Puderzucker oder weisse Kuchenglasur |



Zubereitung

Die Aprikosen in kleine Würfelchen schneiden. In einer Schüssel mit dem Orangeat und dem Amaretto oder der Milch mischen.

Eine Gugelhopfform von etwa 2 Liter Inhalt mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Kühl stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

In einer Schüssel die Butter und den Zucker mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine während 5 Minuten zu einer luftigen Masse aufschlagen. Dann ein Ei nach dem anderen unterschlagen.

Die Mandeln mit dem Quark und den Früchten unter die Butter-Ei-Masse rühren. Das Mehl mit dem Maizena und dem Backpulver über die Masse sieben und mit einem Gummispachtel unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen.

Den Gugelhopf im 180° heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann sorgfältig den Rand lösen und den Gugelhopf auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen.

Den Gugelhopf nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Kuchenglasur überziehen.

*im Mühleladen erhältlich