*Kaiserhaus Baden*
*Hauptplatz 17, 2500 Baden*
*+43 2252 266026*

*kaiserhaus@suessesvomfeinsten.eu*

*Auhofcenter 1. Stock*
*Albert Schweitzergasse 6, 1140 Wien*
*+43 1 5771891*

*herwiggasser@suessesvomfeinsten.eu*

# Rezept: *Maroni- Gugelhupf*

| | |
|---|---|
| *Backtemperatur:* | 170° C |
| *Backzeit:* | 65 Min. |
| *Portionen:* | 16 Portionen |
| *Vorbereitung:* | Den Gugelhupf in das kalte Backroh schieben und danach auf 180° C erwärmen!<br>Die Gugelhupf-Form (Durchmesser 18 cm) buttern und mit Mehl stauben |

## *Zutaten:*

160 g Butter, 60 g Rohrzucker, 10 g Vanillezucker, 50 g Edelbitterkuvertüre, 60 g Dotter, 200 g Maronenpürre, 250 g Mandeln, weiß, fein gerieben, 40 g Feinkristallzucker, 90 g Eiweiß

## *Anleitung:*

Edelbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen.
Butter, Vanillezucker, flüssige Schokolade und Rohrohrzucker schaumig rühren. Maronenpüree unterziehen und die Eigelb nach und nach beimengen.
Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und mit den Mandeln unter die Masse ziehen.
Masse in die Gugelhupf- Form geben und ins kalte Rohr schieben.
Bei 170 Grad,60-65 Minuten backen.
Den Maroni Kuchen in der Form auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.

Bei den Rezepturen sind alle Flüssigkeiten und die Eier in Gramm angeführt: Dies dient der Arbeitserleichterung, da Sie sowieso mit der Küchenwaage arbeiten müssen. Ziehen Sie bitte das Gewicht des Behälters, in den Sie die Flüssigkeit geben, beim Abwiegen der angegebenen Menge ab. Oder Sie stellen Ihre Waage so ein, dass sie mit dem Behälter „0" Gramm anzeigt. Ei, Eigelb und Eiweiß sind ebenfalls in Gramm angeführt:
Kennen Sie das? Manchmal bekommt man Eier, die eher klein und mickrig sind, manchmal aber auch besonders große.
Damit das Gelingen Ihrer Köstlichkeiten davon unbeeinflusst bleibt, haben wir Eier, Eigelb und Eiweiß immer in Gramm und nicht in Stück angegeben.

Zudem können Sie die Eier auch umrechnen:
30 g Eiweiß ist 1 Durchschnitts- Eiweiß, 20 g Dotter ist ein Durchschnitts- Dotter, 50 g Eier ist ein Durchschnitts- Vollei

*...weil es Freude macht*