



Vorweihnachtlicher, saftiger Marzipan-Gugelhupf [dazu: dunkles Bier]

Description

Weihnachtszeit ist immer auch Marzipanzeit. Diesen großen Marzipan-Gugelhupf habe ich vor einem speziellen Hintergrund gebacken, denn pünktlich zu Nikolaus stand gemeinsam mit dem [Brauwolf](#) am Freitagabend ein Foodpairing auf dem Plan: Kuchen und Bier! Das haben Christian und ich schon mal gemacht (testet mal den [supersaftigen Apfelkuchen](#), den [cremigen Cheesecake](#) und die [Schoko-Muffins mit Bacon](#)) und eins steht fest: Ausprobieren lohnt sich. Süßes und Bieriges kann ein Traumpaar sein.

Dieser Kuchen ist sehr unkompliziert und schnell gemacht. Man braucht nur Muckis fürs Marzipanraspeln und Konzentration fürs Eiertrennen ?. Spoiler: Auch ohne begleitendes Getränk ist der Hupf megasaftig. Das Rezept habe ich bei [herzeliieb](#) entdeckt.



Foodpairing Kuchen und Bier



Marzipankuchen passt super zu dunkkem Bier

default watermark



watermark



mit Schokoglasur



Marzipan-Teig



Marzipan-Gugelhupf für alle



[Rezept drucken](#)
5 from 1 vote

Vorweihnachtlicher Marzipan-Gugelhupf

... saftiger Gugelhupf für Marzipan-Liebhaber

Hier geht's um: Kuchen
Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g Marzipan-Rohmasse
- 8 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 EL Milch im Original: Rum
- 200 g Mehl ich: "normales" Weißmehl Typ 405; im Original: Typ 550
- Deko: nach Belieben ich: 100 g dunkle Schokolade, 1 EL Butter und Kakaonibs

So wird's gemacht

1. Als erstes das Marzipan raspeln. Das geht einfacher, wenn es vorher im Kühlschrank lag.
2. Dann die Eier trennen. Die Eigelbe braucht ihr später. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupf-Form fetten und mehlen (ich habe eine Form aus Silikon, da braucht man das nicht zu machen).
4. Die weiche Butter in eine große Rührschüssel geben und zusammen mit dem Zucker ein paar Minuten lang hell-cremig mit dem Handmixer aufschlagen.
5. Dann das geraspelte Marzipan unterrühren. Anschließend die Eigelbe hinzufügen und einarbeiten.
6. Jetzt den Mixer weglegen und mit einem Teigspatel erst das Mehl (und Milch/Rum) vorsichtig unterrühren, dann den Eischnee unterheben.
7. Nun den Teig in die vorbereitete Backform füllen. Ab in den Ofen mit dem Kuchen; und zwar für etwa 60 Minuten (bei mir: etwas kürzer) auf der zweiten Schiene von unten.
8. Den Gugelhupf in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann stürzen.
9. Nach Belieben verzieren. Ich habe 100 g dunkle Schokolade mit 1 EL Butter geschmolzen, den Kuchen damit begossen und meine geliebten Kakaonibs draufgestreut. Nur Puderzucker tut es aber auch ? .

Zu diesem Marzipankuchen haben wir ein schönes „Winterbier“ getrunken. Genau: ein [dunkles Faust Doppelbock](#). Ich zitiere die Produktbeschreibung: „...ein rotbraunes, intensiv malzblumiges Starkbier mit dezenten Sherry-, Karamell-, Honig- und Aprikosennoten. Das traditionsreiche Bockbier ist malzbetont und wuchtig, mit einem dennoch trockenen Abgang.“ Dem ist nichts hinzuzufügen ?. Gugelhupf und Bier harmonieren hervorragend miteinander. Wie sich Geschmäcker und Aromen gegenseitig ergänzen und verstärken können, das sollte man sich nicht entgehen lassen. Gerade bei auf den ersten Blick ungewöhnlichen Kombinationen wie „Kuchen mit Bierbegleitung“ sind tolle Geschmacksexperimente möglich. Wenn ihr mehr zum Thema Bier wissen wollt, folgt am besten dem Brauwolf bei [Facebook](#) und [Insta](#) und lasst euch inspirieren.

Zurück zum Süßen: Auch zum normalen Advents-Kaffeeklatsch (ohne Alkohol ?) in der Vorweihnachtszeit kommt dieses Kuchen-Prachtstück sicherlich super an. Vielleicht mit Tee, Kaffee oder Kakao als Getränkebegleitung? Der Gugelhupf ist aber auch ganz allein supersaftig (jaaaa!!!) und verbreitet mit der vollen Dröhnung Marzipan viel Vorfreude auf Weihnachten. Die knackige Schokoglasur macht's perfekt.

Lasst es euch schmecken und habt einen schönen zweiten Advent! Und probiert auch die [Marzipankartoffeln](#), den [Schoko-Crumble mit Marzipan](#) und/oder einen [leckeren Stollen](#).

Ach so: Ich habe noch einen weiteren Kuchen zum Thema „Süßes und Bier“ gebacken. Dazu dann mehr im kommenden Beitrag. Es wird fruchtig-nussig!

Category

1. Kuchen

2. Weihnachten

Tags

1. Bier
2. Foodpairing
3. Gugelhupf
4. Kakaonibs
5. Marzipan
6. Schokolade
7. Weihnachten

Date Created

8. Dezember 2019

Author

schokohimmel

default watermark