



## Benötigte Zutaten

### Gugelhupf

|         |                              |
|---------|------------------------------|
| 200 g   | Premium Teebutter<br>(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

ein herbstlicher Genuss

### 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