

Sonntagskuchen**Marika Schäfer****Freitag, den 01.09.2023****Zwetschgen-Mohn-Marzipan-Gugelhupf****Für 12 Stücke****Zutaten:****Für den Teig:**

250 g Zwetschgen
200 g Marzipanrohmasse
250 g zimmerwarme Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier (Größe M)
450 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
200 ml Milch
200 g gemahlener Mohn

Außerdem:

Gugelhupfform (Ø 24 cm)
Butter für die Form (oder Backtrennspray)
Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen, trocknen, achteln und dabei entsteinen.
2. Gugelhupfform fetten und bemehlen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Marzipan auf der groben Seite einer Vierkantreibe grob reiben oder klein schneiden.
4. Marzipan, Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten hellgelb und schaumig rühren.
5. Eier nach und nach jeweils 30 Sekunden unterrühren.
6. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
7. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen. Mohn unter die andere Hälfte rühren und in die Form füllen.
8. Zwetschgen auf dem Teig verteilen, sie versinken während des Backens.
9. Zwetschgenkuchen im heißen Ofen in der Form auf dem Rost in der Backofenmitte 50-60 Minuten backen. **Tipp:** Stäbchenprobe machen, hier sollte kein Teig mehr am Stäbchen sein.
10. Kuchen in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen, aus der Form stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.