

Sisi Marzipanguglhupf

Zutaten

- ◆ 50 g Marzipan
- ◆ 7 Dotter
- ◆ 200 g Butter
- ◆ 140 g Staubzucker
- ◆ 1 Vanillezucker
- ◆ 5 Eiklar
- ◆ 80 g Kristallzucker
- ◆ Prise Salz
- ◆ 100 g Mehl
- ◆ 100 g geschälte, geriebene Mandeln
- ◆ 90 g Aranzini fein gehackt

- ◆ 200 g Himbeermarmelade
- ◆ 250 g dunkle Schokolade
- ◆ kandierte Veilchen, gehackt



Zubereitung

Marzipan mit 2 Dotter cremig rühren, mit Staubzucker, Butter und Vanillezucker schaumig schlagen.

Den restlichen Dotter nach und nach beigeben, Aranzini untermengen.

5 Eiweiß mit Kristallzucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen, unter die Marzipanmasse mischen, Mandeln und Mehl unterheben.

Bei 180° ca. 40-45 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit erwärmter Marmelade, danach mit zerlassener Schokolade einpinseln. Veilchen darüber streuen.

Guten Appetit!