

## *Mascarpone-Orangen-Gugelhupf*

Für eine kleine Gugel- oder Kastenform

Zutaten:

200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Bio-Orange  
125 g weiche Butter  
120 g brauner Zucker  
2 Eier, Größe M  
150 g Mascarpone  
100 g Mandeln, gehackt  
2-3 EL Milch  
Für den Guss:  
150 g Puderzucker  
1-2 EL Orangensaft



So wird es gemacht:

Heizt den Ofen auf 180° C Umluft vor und fettet eure Kuchenform gut ein.

Nun schabt ihr die Schale der Orange vorsichtig ab. Wichtig: in der weißen Schalenschicht stecken die bitteren Stoffe. Diese also bitte nicht mit abreiben. Presst den Saft aus.

Die Butter wird mit dem Zucker zu einer cremigen Masse mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine (bei mir kommt immer die Kitchen Aid zum Einsatz) aufgeschlagen. Eier hinzufügen und unterrühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit dem Orangenschalenabrieb zu der Teigmasse geben und unterheben.

Vom Orangensaft zwei Löffel abnehmen (braucht ihr für den Guss). Den Rest zusammen mit der Mascarpone zu dem Teig geben. Zuletzt zwei Drittel der Mandeln hinzufügen (besonders aromatisch sind sie, wenn ihr sie vorher in einer Pfanne kurz anröstet. Ist der Teig sehr zäh, gebt ihr noch etwas Milch hinzu.

Nun füllt ihr den Teig in eure gefettete Form und gebt sie für ca. 60 Minuten in den Ofen. Macht danach die Stäbchenprobe um zu sehen, ob der Kuchen gut ist. Gegebenenfalls fünf bis zehn Minuten länger backen.

Auskühlen lassen, aus der Form stürzen und den Zuckerguss mit dem Orangensaft dickflüssig anrühren und über den Kuchen gießen. Mandeln darüber streuen und mit etwas Puderzucker bestäuben.