

PUNSCHGUGELHUPF MIT AMARETTOKIRSCHEN

ZUTATEN

1 Glas eingelegte Kirschen (ca. 150 g Abtropfgewicht)

ca. 100 ml Amaretto



100 ml Rotwein

2 Beutel Glühwein-Fix

3 EL Rum 40%



300 g Butter, weich

200 g Rohrzucker

4 Eier

300 g Dinkelmehl oder glattes Mehl

1 P. Backpulver

1 EL Zimt

2 Msp. Cardamom

1 TL Nelkenpulver

2 EL Kakaopulver



120 g Nüsse (Walnüsse, Paranüsse), grob gehackt

60 g getrocknete Cranberrys

150 g dunkle Schokolade/Kuvertüre, grob gehackt



Puderzucker für den Guss

ZUBEREITUNG

- Kirschen abtropfen und mit Amaretto übergießen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Danach wieder abtropfen. Den Amaretto auffangen für den Guss.
- Rotwein kurz aufkochen, Glühwein-Fix damit übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Beutel entfernen und Rum dazu gießen.
- Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Gugelhupfform vorbereiten (fetten und stäuben oder mit Backtrennspray einsprühen).
- Butter und Zucker sehr cremig rühren. Nach und nach die Eier einrühren.
- Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und zusammen mit dem „Punsch“ unterrühren.
- Zum Schluss die Nüsse, Cranberrys, Schokolade und die halbierten Kirschen vorsichtig unterheben.
- Teig in die Form gießen und etwa 55–60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Eventuell in den letzten 15 Minuten mit Alufolie oder Backpapier abdecken, falls er oben zu dunkel wird.
- **Glasur:** Puderzucker mit dem Amaretto-Kirschsafft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und über den ausgekühlten Gugelhupf gießen. Eventuell mit (rosa) Puderzucker bestreuen.

