

# Gugelhupf di mele con marzapane

circa 16 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da gugelhupf (Ø 24 cm):****Pasta morbida:**

130 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker grattugiato  
70 g di burro ammorbidito  
100 g di zucchero a velo  
di Aroma mandorle amare Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
4 tuorli d'uovo  
4 chiare d'uovo  
100 g di zucchero  
250 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker

**Ripieno:**

180 g di mele sbucciate a dadini  
2 c. da tavola di composta di mele  
1 c. da tavola di zucchero  
1 mezzo limoni, succo  
1 pizzico di cannella in polvere

**Decorazione:**

di zucchero a velo  
1 pizzico di cannella in polvere

**1 Preliminari:**

Ungere e infarinare uno stampo da gugelhupf.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta morbida:**

Per la pasta, sbattere a crema con lo sbattitore elettrico il marzapane, il burro, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato, l'aroma e il sale. Incorporare i tuorli d'uovo uno per volta. Sbattere le chiare d'uovo, aggiungere poco a poco lo zucchero, montare il tutto a neve soda e incorporare al composto. Setacciare sopra la farina mescolata con il lievito in polvere e il budino in polvere, amalgamare bene il tutto. Versare un terzo della pasta nello stampo da gugelhupf imburato e infarinato.

**3 Ripieno:**

Per la guarnizione, mescolare gli ingredienti e distribuirne la metà sull'impasto. Coprire con un terzo di pasta. Versare sopra la guarnizione restante, coprire con la pasta rimanente e livellare.



Cuocere per ca. 45 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 45 Minuti**

#### ④ Decorazione:

Mescolare lo zucchero al velo con la cannella, spolverizzarne il gughupf freddo.

#### Consiglio

- Per glassare il dolce, portare a ebollizione 3 c. da t. di marmellata di albicocche e 1 c. da t. d'acqua. Spalmare la miscela sul gughupf freddo. Sciogliere 1 busta di glassa chiara Dr. Oetker, mescolare con 40 g di burro liquido e glassare il dolce.

