



## BeO-Kochtipp

# Gugelhopf mit Pistazien und Schokolade

Rezept für ca. 15 Stück

Gugelhopf-Silikonform mit 5 cm Durchmesser und 4 cm Höhe

### Mandel-Pistazienmischung

100g	Mandeln, gemahlen
70g	Pistazien, gemahlen
300g	Zucker
125g	Weissmehl

Alle Zutaten mischen.

125g	Mandel-Pistazienmischung
50g	Eiweiss, flüssig
50g	Butter, flüssig
60g	Couvertureflocken, Venezuela 70%

Mandel-Pistazienmischung, Eiweiss und Butter mischen. Couvertureflocken darunter ziehen. Masse in die ausgebutterte Gugelhopf-Form füllen und bei 160°C, ca. 15 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker stäuben und mit einer Kirsche im Schokoladenkörbchen und Zuckerwatte verzieren.

### Tipp

Gugelhopf kann auch warm serviert werden.

### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40  
079 696 35 41  
r.muerner@swisspastrydesign.ch  
swisspastrydesign.ch

