

Kaiserguglhupf

Zutaten

4	Eier
130g	Rohrzucker
150g	Diätmargarine
40g	Butter
30g	Maizena
15g	Staubzucker
6g	Vanillezucker
1/2	Zitrone (Schale)
1g	Salz
35ml	Kirschwasser
170g	Mehl
90g	Walnusskerne
90g	Kuvertüre 70%
10g	Butter
	Mandelblättchen



Zubereitung

Eier trennen. Eiklar mit Rohrzucker zu steifem Schnee schlagen.

Nüsse grob hacken. Mehl mit Nüssen und Kuvertüre mischen.

Guglhupfform mit zerlassener Butter ausstreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Backrohr auf **180°C** vorheizen.

Margarine und Butter mit Maizena schaumig rühren,
Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale dazu.

Nach und nach Eidotter einrühren und zum Schluss das Kirschwasser.

Eimasse mit Schnee mischen und die Mehl – Nuss – Schokomischung einmelieren.

60 Minuten backen.