

# Fruchtiger Punsch-Gugelhupf mit Verpoorten-Punsch

## Zutaten

für den Punsch Kuchen:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 150 g Kokosraspel
- 100 g getrocknete Cranberries
- 150 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 150 g Ananas (frisch oder aus der Dose)
- 150 ml VERPOORTEN-Punsch
- 350 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver

für die Punsch Kuchen-Deko:

- 100 g Schokolade für den Kuchenüberzug

Backform: Gugelhupf-Backform

## Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren. Ananas und Aprikosen fein würfeln, zusammen mit den Cranberries und dem VERPOORTEN-Punsch unter die Zucker-Butter-Ei-Masse rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterheben.

Den Punsch Kuchen-Teig in eine gefettete Gugelhupf-Backform füllen und bei 175° ca. 75 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Punsch Kuchen einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und nach dem Erkalten den Gugelhupf überziehen.



[Link zum Rezept: Fruchtiger Punsch-Gugelhupf mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de