# Kleiner Gugelhupf mit Nuss-Nougat-Creme

Dieses Rezept zeigt: Jeder Klassiker kann aufgepeppt werden! Ein kleiner Gugelhupf mit Nuss-Nougat-Creme ist wunderbar saftig und lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h

Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 2 Stk. | Eier |
| 120 g | Butter (weiche) |
| 160 g | Mehl |
| 80 ml | Milch |
| 1 Prise | Salz |
| 2 TL | Backpulver |
| 60 g | Zartbitterschokolade |
| 60 g | Nuss-Nougatcreme |

## Zubereitung

1. Ein kleiner **Gugelhupf mit Nuss-Nougat-Creme** wird in einer kleinen Kuchenform gebacken. Diese zuerst mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Butter hinzufügen, dann nach und nach Mehl, Backpulver, Milch und Salz unterrühren. Zwei Drittel des Teigs in die Kuchenform füllen.

3. Schokolade fein hacken und zusammen mit der Nuss-Nougat-Creme in den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig dann ebenfalls in die Form füllen und mit einer Gabel spiralförmige Muster hineinziehen.

4. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und komplett abkühlen lassen, erst dann servieren.

## Tipp

Den kleinen Gugelhupf mit Nuss-Nougat-Creme nach Belieben vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.