

# Knusper-Gugelhupf

Der Knusper-Gugelhupf hat durch die Bonbons einen leichten Crunch. Ein Rezept, das auch Gäste begeistert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Semmelbrösel (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Für den Teig

200 g	Daim (Bonbons)
200 g	<a href="#">Zucker</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
200 ml	Öl
200 ml	Irish Cream-Likör
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

## Für die Dekoration

75 g	Vollmilchkuvertüre
Nach Belieben	Haselnusskrokant

## Zubereitung

1. Für den **Knusper-Gugelhupf** eine 22cm Gugelhupf-Form ausfetten und mit Brösel austreuen. Den Ofen anschließend auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Bonbons mit einem Messer in grobe Stücke hacken und zur Seite stellen.
3. Nun den Zucker mit den Eiern und dem Salz einige Minuten dick-schaumig schlagen.
4. Jetzt das Öl und den Irish-Cream-Likör langsam unterrühren.
5. Danach noch das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und mit einem Löffel o.ä. unterheben.
6. Letztendlich die Bonbons unter den Teig heben und die Masse in die Form geben. Der Kuchen sollte nun ca. 45 Minuten backen und hinterher komplett auskühlen (Stäbchenprobe machen).
7. Für die Dekoration, die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und den Kuchen damit bestreichen. Mit den Haselnusskrokant den Knusper-Gugelhupf anschließend noch beliebig verzieren.

## **Tipp**

Den Knusper-Gugelhupf kann man auch mit Eierlikör anstatt mit Irish-Cream zubereiten.