

# Haselnusscreme-Gugelhupf

Der Haselnusscreme-Gugelhupf löst beim Kindergeburtstag große Begeisterung aus. Ein tolles Rezept für viele Gelegenheiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

|               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| 3 Stk.        | <a href="#">Eier</a>           |
| 250 g         | Zucker                         |
| 250 g         | Mehl (glatt)                   |
| 0.5 Packungen | Backpulver                     |
| 3 EL          | <a href="#">Haselnusscreme</a> |
| 250 ml        | Schlagobers                    |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a>  |
| 3 EL          | Milch                          |

## Zubereitung

1. Der **Haselnusscreme-Gugelhupf** ist eine schokoladige Versuchung, der kaum jemand widerstehen kann. Gerade die kleinen Feinschmecker lieben diesen Kuchen und helfen bei der Zubereitung. Backofen auf 180 Grad einstellen. Eine Gugelhupfform einfetten.
2. Eier trennen und Eiklar steif schlagen. Schlagobers mit einem elektrischen Rührgerät nur halbfest schlagen. Vanillezucker, Zucker und Eidotter unterheben.
3. Backpulver in Mehl einsieben und portionsweise unter die Eiemischung heben. Dann die Milch und zuletzt den Eischnee unterheben.
4. Den fertigen Teig in drei Teile trennen, ein Drittel mit der Nutella versetzen. Auf den Boden der Form das erste Drittel von dem hellen Teig verteilen, anschließend den Haselnusscreme-Teig, dann den restlichen hellen Teig.

5. Für eine Stunde in den Ofen geben und nach dem Backen auskühlen lassen.

## **Tipp**

Aus Haselnusscreme oder Kuvertüre Schokosauce herstellen und über den fertigen Gugelhupf geben.