Mandel-Zimt-Gugelhupf

Der Mandel-Zimt-Gugelhupf ist ein klassisches Kuchen-Rezept für die Tasse Kaffee am Sonntagnachmittag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Für den Teig

250 g	Butter (Zimmertemperatur)
200 g	Zucker (weiß)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
200 g	Sauerrahm
125 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Zimt
80 g	Zucker (braun)

Für die Form

Nach Belieben	Fett (zum Ausstreichen)
Nach Belieben	Brösel (Zum Ausstreuen)

Zubereitung

1. Für den **Mandel-Zimt Gugelhupf** eine ca. 22 cm Gugelhupfform ausfetten und dünn mit Bröseln ausstreuen. Den Backofen rechtzeitig auf ca. 175 °C Umluft vorheizen.

2. Dann die Butter mit dem weißen Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz 2-3 Minuten cremig rühren.

3. Jetzt die Eier einzeln nach und nach unterrühren.

4. Danach das Mehl mit dem Backpulver mischen und gesiebt nur kurz unterheben.

5. Nun den Sauerrahm hinzufüge und alles nur so lange verrühren, bis man einen gleichmäßigen Teig hat.

6. Als nächstes die gemahlenen Mandeln mit dem Zucker und dem Zimt vermengen.

7. Dann ca. 2/3 des Teiges in die Form geben und glatt streichen.

8. Danach die Mandelmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

9. Jetzt den restlichen Teig gleichmäßig auf der Mandelmischung verteilen und vorsichtig glatt streichen.

10. Letztendlich mit einer Gabel wie bei einem Marmorkuchen rundherum Schlieren durch den Teig ziehen. Danach die Oberfläche wieder glatt streichen. Der Kuchen sollte nun auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Wenn der Kuchen beim Backen auf der Oberfläche zu dunkel werden sollte, diese einfach mit einem Stück Alufolie abdecken. Anmerkung: Der Kuchen wird außen durch den Zucker und die Brösel eine leichte Kruste bilden, was auch so gewollt ist.

Tipp

Den Mandel-Zimt-Gugelhupf kann man vor dem Servieren zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben. Eine Tasse Cappuccino passt hervorragend dazu.