Nuss-Gugelhupf

Schmeckt wie bei Oma und ist mit diesem Rezept einfach zu backen: der köstliche Nuss-Gugelhupf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

200 g	Butter
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eidotter
1 Messerspitze	Zimt
170 g	Haselnüsse
120 g	Mehl (griffig)
3 TL	Backpulver
5 Stk.	Eiklar
120 g	Schokolade
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Ein **Nuss-Gugelhupf** gehört auf jede Kaffeetafel. Hierfür zuerst die Butter schaumig rühren. Dann den Zucker in kleinen Portionen hinzugeben, ebenso wie die Nüsse, die Backpulver/Mehl Mischung, den Zimt, Dotter und den Vanillezucker.

2. Anschließend das Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen. Dann die zerhackte Schokolade vorsichtig unter den Schnee heben und die Masse dann mit dem Teig vermengen.

3. Eine Form einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen und dann den Teig einfüllen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Heißluft) und den Kuchen in 45 Minuten fertig backen.

4. Fünf Minuten vor Backzeitende das Backrohr abschalten, die Form aber noch im Ofen lassen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen mit Zucker bestreuen und servieren.

Tipp

Der Nuss-Gugelhupf macht den Kaffeenachmittag zu einem echten Highlight.