

Dinkel - Nuss Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei(er), getrennt
200	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Walnüsse, gerieben
50	Gramm	Walnüsse, gehackt
2	Essl.	Rum
120	ml	Milch

Anleitung:

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Eidotter nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit geriebenen Walnüssen und Milch unter die Masse rühren. Eiklar zu Schnee schlagen, mit den gehackten Walnüsse unterheben. Eine Gugelhupfform fetten und bemehlen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175°C ca. 50-60 Minuten backen. Den Gugelhupf auskühlen lassen, stürzen und mit Haselnussschokoglasur und halbierten Walnüssen verzieren.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten