

# Grieß - Nuss - Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten für Portionen		
150	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
4		Ei(er)
150	Gramm	Grieß
250	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
2	Teel.	Backpulver
230	Gramm	Schattenmorellen
2	Essl.	Mehl
1	Essl.	Butter und Semmelbrösel für die Form
1	Essl.	Puderzucker

## Anleitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, dann die Eier nach und nach untermischen. Grieß, Haselnüsse und Backpulver mischen und unter die Eimasse ziehen. Die Schattenmorellen mit Mehl bestäuben und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig hinein füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45-55 Minuten backen.

Den Gugelhupf auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Zubereitungszeit: ca. 15 Min. Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: 227 kcal