

Guglhupf - Rocher

Kategorien: Kuchen, Guglhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1		Vanillinzucker
1	Essl.	Rum
5		Ei(er)
300	Gramm	Mehl
50	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Sahne
15	Stücke	Konfekt (Rocherkugeln) Kuchenglasur, Schokolade

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Rum cremig rühren. Eigelbe einzeln unterschlagen. Eiweiß steif schlagen. Gemahlene Nüsse, gesiebttes Mehl, Backpulver, Eischnee und Sahne abwechselnd vorsichtig unterheben. Rochekugeln halbieren und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben, nicht mit dem Mixer, denn dann zerstört man die Pralinen. In eine gefettete, gemehlte Guglhupfform füllen und bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen. Kuchen etwas abkühlen lassen und stürzen. Mit Schokoladenglasur und den restlichen Pralinen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten