

Haselnuss - Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf, Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

1	Form 2 L Inhalt
	Margarine zum einfetten
3	Esl. Haselnußblättchen (gehobelt)

FÜR DEN RÜHRTEIG

185	Gramm	Margariene
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
6		Eigelb
300	Gramm	Gem. Haselnüsse
75	Gramm	Gehackte Haselnüsse
6		Esl. Milch
185	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
225	Gramm	Nuß-Nougat
6		Eiweiß
100	Gramm	Zucker
2		Esl. Puderzucker zum bestäuben

Anleitung:

Die Gugelhupfform mit Margariene einfetten und mit den gehobelten Haselnußplättchen einstreuen und beiseite stellen. Rührteig: Margariene und Zucker mit dem Handmixer vermischen , Salz, Eigelb zugeben und schaumig schlagen, nun die gem. Haselnüsse und Milch untermischen. Backpulver unter das gesiebte Mehl mischen und zur Fettmasse langsam rühren. Nougat in kleine Würfel schneiden und vorsichtig zugeben. Eiweiß mit den 100g Zucker zu festem Eischnee schlagen und mit einem Kochlöffel unter die Fettmasse heben. Teig in die gefettete Form füllen und in den vorgewärmten Backofen schieben. Nach dem Backen den Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen und mit dem Puderzucker bestreuen. Ergibt 16 Stücke.

Backen: Umluft 160°-170°C etwa 45-50 Min.