

Preiselbeer - Nussnougat Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

270	Gramm	Butter
270	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei(er)
370	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Rum
	Etwas	Vanille - Aroma, flüssiges
200	Gramm	Nougat (Nussnougat)
200	Gramm	Preiselbeerkompott od. Preiselbeermarmelade
100	ml	Saft vom Preiselbeerkompott
		Zum Verzieren:
		Preiselbeerkompott
		Zimt mit
		Zucker vermischt

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum, Vanillearoma und Nussnougat cremig rühren. Eidotter einzeln unterrühren, und cremig weiterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und mit dem Preiselbeerkompottsft zum Abtrieb geben. Eiklar zu Schnee schlagen, und darunter heben. Preiselbeerkompottfrüchte leicht einmengen und unterrühren.

Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit einem Zimt-Zuckergemisch bestreuen und mit Preiselbeerkompottfrüchte belegen. Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten