

Trauben - Schoko - Nuss - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei
		Zimt
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
80	Gramm	Walnüsse, gehackt
100	Gramm	Schokoladenraspel
200	Gramm	Weintrauben, halbiert und entkernt
100	ml	Milch

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und mit den einzeln dazugegebenen Eigelben schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben und mit den gehackten Walnüssen und dem geschlagenen Eischnee und der Milch in den Abtrieb rühren. Weintrauben leicht mit Mehl bestäuben und mit den Schokoflocken unter den Teig mengen. Masse in eine gebutterte bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr 175° Grad gute 60 Min. backen, vielleicht nach 3/4 der Backzeit abdecken.

Auskühlen lassen und stürzen. Mit etwas Weintrauben und Schokoflocken verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten