

Walnuss - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührkuchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Etwas Übung erforderlich

FÜR DIE GUGELHUPFFORM (Ø 22 CM)

Etwas Fett und Weizenmehl

EIWEISSMASSE

200	Gramm	Halbierte Walnusskerne
3		Eiweiß (Größe M)
150	Gramm	Zucker
50	Gramm	Raspelschokolade, Zartbitter

RÜHRTEIG

250	Gramm	Weiche Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2		Eier (Größe M)
3		Eigelb (Größe M)
300	Gramm	Weizenmehl
4	gestr. TL	Dr. Oetker Original Backin
60	Gramm	Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

ZUM VERZIEREN

30	Gramm	Puderzucker
1/2	Teel.	Wasser; ca.

Anleitung:

Vorbereiten: Zunächst fetten und mehlen Sie die Gugelhupfform (Ø 22 cm). Heizen Sie den Backofen vor.

Eiweißmasse: 10 Walnusskernhälften zum Verzieren beiseite legen, übrige Nüsse fein mahlen. Eiweiß steif schlagen. Hinweis: So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker nach und nach unter Rühren einrieseln lassen und zuletzt gemahlene Nüsse und Schokolade vorsichtig unterheben.

Rührteig: Weiche Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Ein Viertel des Rührteiges in die Gugelhupfform geben und in die Mitte eine leichte Vertiefung drücken. Die Hälfte der Eiweißmasse auf den Teig geben, glatt streichen. Knapp die Hälfte des restlichen Teiges darauf verteilen, ebenfalls eine Vertiefung eindrücken, restliche Eiweißmasse einfüllen, glatt streichen und mit übrigem Teig gleichmäßig bedecken. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 170°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 150°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 60 Minuten Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten. Kuchen nach dem Backen noch 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

Walnuss - Gugelhupf

(Fortsetzung)

Zum Verzieren: Puderzucker sieben, mit Wasser zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Restliche 10 Walnusshälften auf der Unterseite damit bestreichen und auf den Kuchen "kleben".

TIPP: Sie können den Walnuss-Gugelhupf statt mit Walnüssen mit Mandeln zubereiten.

© Copyright 2007 by Dr. Oetker Versuchsküche