

Zimt - Gugelhupf 1

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
350	Gramm	Mehl
5		Ei(er)
1	Essl.	Zimt
100	Gramm	Walnüsse, gehackte
150	ml	Sahne
1	Essl.	Rum
	Etwas	Zitrone(n) - Schale, gerieben
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Backpulver
		Puderzucker
		Zimt

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Zitronengeriebenes schaumig schlagen. Nach und nach Dotter zufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und untermengen. Sahne und Nüsse zufügen und ebenfalls unterrühren. Eischnee in die Masse unterheben. Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen. Auskühlen lassen und mit einem Puderzucker-Zimtgemisch bestreuen.