

## Zimt - Gugelhupf 2

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
5		Ei(er)
1	Essl.	Zimt
100	Gramm	Walnüsse, gehackt
150	ml	Schlagsahne, (Obers)
1	Essl.	Rum
	Etwas	Zitrone(n) - Schale, gerieben
1		Vanillezucker
1		Backpulver
		Zucker
		Zimt

### Anleitung:

Butter mit gesiebttem Zucker, Vanillezucker, Rum und Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eidotter unterrühren. Eiklar zu Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben, mit Zimt vermischen und in den Dotterabtrieb geben. Schlagobers und gehackte Walnüsse untermengen und Eischnee unterheben. Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°C ca. 60 Minuten backen. Den Gugelhupf auskühlen lassen, stürzen und mit Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Zubereitungszeit: ca. 20 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe