

EIERLIKÖR-NUSS-GUGELHUPF



★★★★★ 4.7 bei 24 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen und die Form hineinstellen, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend die Gugelhupfform mit der weichen Butter einpinseln und mit Bröseln bestreuen.
- 2** Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 3** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Butter, Zucker und Eier gut verrühren. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 4** Für die Nussfüllung die geriebenen Mandeln mit der Zimt-Zucker-Mischung vermengen.
- 5** Etwas Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und die Hälfte der Nussfüllung darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Teig abschließen.
- 6** Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Butter
10 g Semmelbrösel

TEIG

180 g zimmerwarme Butter
150 g Zucker
4 Eier
400 g Weizenmehl 700
16 g Backpulver
180 g Eierlikör
70 g Milch

NUSSFÜLLE

140 g geriebene Mandeln
30 g Zimt-Zucker-Mischung