# NUSSGUGELHUPF MIT ORANGE



★★★★ 4.8 bei 90 Bewertungen











## Zubereitung

- Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineingeben, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Nüsse, Orangensaft und -schale dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.



## Zutaten

#### FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

#### **TEIG**

4	Eier
200 g	Zucker
180 g	Rapsöl
200 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
100 g	geriebene Haselnüsse
80 g	frisch gepresster
	Orangensaft
	geriebene Schale einer
	Orange

### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Butter

10 g Semmelbrösel