

NUSSGUGELHUPF MIT ORANGE



★★★★★ 4.8 bei 90 Bewertungen



Zubereitung

- 1 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.
- 2 Für den Rührteig (>[Rührteig 1×1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) 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.
- 3 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