

# NUSSGUGELHUPF

★★★★☆ 4.7 bei 12 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen und die Form hineinstellen, bis die Butter weich ist. Anschließend die Gugelhupfform mit der weichen Butter einpinseln und mit Bröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Dann das Öl, den Rum und das Wasser langsam einfließen lassen und unterrühren. Mehl, Nüsse und Backpulver kurz unterheben. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
- 3 Etwas Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca. 55 Minuten backen.
- 4 Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

## Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 22 CM

### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel

### TEIG

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 16 g Vanillezucker
- 125 g Öl
- 10 g Rum
- 125 g Wasser
- 200 g Weizenmehl 700
- 150 g gemahlene Nüsse
- 16 g Backpulver