

NUSSGUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 31 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Zuerst ein kleines Stück Butter in die Gugelhupfform geben und bei 60 Grad im Backofen schmelzen – danach die Butter mit Hilfe eines Pinsels gleichmäßig in der Form verteilen und Brösel, gehobelte Mandeln oder Mehl darüberstreuen. Danach den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2** Zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig rühren – anschließend nach und nach die Eier dazugeben und gutiterrühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und bei 180 Grad (Heißluft) ca. 50 Minuten backen.

Jetzt nur noch mit Staubzucker bestreuen und schmecken lassen!



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 200 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 120 g geriebene Nüsse
- 2 EL geriebene Schokolade
- 10 g Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 2 Stk. große, geriebene Äpfel