

EIERLIKÖR-NUSS-GUGELHUPF



Noch keine Bewertung



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/) (<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
- 18 g Eierlikör
- 70 g Milch

NUSSFÜLLE

- 140 g geriebene Mandeln
- 30 g Zimt-Zucker-Mischung