

NUSSGUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 45 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Etwas 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.
- 2 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig, dann nach und nach die Eier dazugeben und weiterrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.
- 3 Mit Staubzucker bestreuen und schmecken lassen!

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

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

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel
alternativ Mehl oder
Mandelplättchen