

Saftiger Nuss-Gugelhupf

Ein saftiger Nusskuchen mit selbstgemachtem Krokant.

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Haselnuss-Krokant:

100 g Dr. Oetker geröstete,

gehackte Haselnüsse

50 g Zucker

1 Msp. Butter

Rührteig:

300 g weiche Butter oder

Margarine

300 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

6 Eier (Größe M)

250 g Speisequark (Magerstufe)

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

3 EL Milch

150 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

etwa 30 g Dr. Oetker geröstete,

gehackte Haselnüsse

Wie backe ich einen saftigen Nuss-Gugelhupf?:

1 Haselnuss-Krokant zubereiten:

Die Haselnüsse zusammen mit Zucker und Butter in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren so lange erhitzen, bis die Haselnüsse goldbraun sind. Anschließend den Krokant auf einen Teller geben und erkalten lassen. Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C



② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Zunächst jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren, dann den Quark. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Unter den übrigen Teig Milch, Haselnüsse und Krokant kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. „Nuss-Teig“ in die Form geben und beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 75 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

③ Guss zubereiten:

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und gut verrühren. Den Guss auf dem Gugelhupf verteilen und nach Belieben gehackte Haselnüsse auf den noch weichen Guss streuen. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit Kerzen bietet sich der Gugelhupf als Geburtstagskuchen an.

