

REZEPT FÜR HASELNUSS-HEFE-GUGELHUPF



HASELNUSS-HEFE-GUGELHUPF

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stücke | 90 Min. | + Geh-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 450 g Mehl
- 25 g frische Hefe
- 160 g SweetFamily Brauner Zucker
- 6 Eier (M)
- 250 g weiche Butter
- ½ TL Salz
- etwas Butter und Mehl für die Form
- 300 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 20 g Kakao
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Rapsöl
- Fett und Mehl für die Form
- 20 g ganze Haselnüsse



2725

ZUBEREITUNG

694

Kcal

Pro Stück ca.

12

Gramm

Eiweiß

60

Gramm

Kohlenhydrate

42

Gramm

Fett

1. Für den Teig 4 EL Mehl, zerbröckelte Hefe und 100 ml lauwarmes Wasser glatt verrühren. Vorteig zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Restliches Mehl, braunen Zucker, Eier, Butter und Salz mit dem Vorteig ca. 5 Minuten glatt verkneten. Zugedeckt erneut ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

3. 100 g Puderzucker und 10 g Kakao sieben, mit gemahlene Nüssen, Zimt, Öl und 3 EL Wasser glatt rühren. 4 EL Hefeteig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform geben. Etwa 3 EL Haselnussmasse darauf verteilen. Teig und übrige Haselnussmasse abwechselnd darauf schichten, dabei mit Teig enden. Schichten mit einer Gabel leicht ineinander marmorieren. Teig in der Form nochmals zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Kuchen darin auf unterster Schiene ca. 55 Minuten goldbraun backen. Kuchen herausnehmen, 30 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.

5. Übrigen Puderzucker und Kakao sieben und mit ca. 2 EL Wasser glatt rühren. Den warmen Kuchen damit bestreichen. Haselnüsse grob hacken und darauf streuen. Ganz auskühlen und trocknen lassen.