



Kleiner Nuss-Nougat-Gugelhupf

Description

Zum Start in die neue Woche stelle ich Euch einen kleinen Nuss-Nougat-Gugelhupf vor. Es müssen schließlich nicht immer große Kuchen sein – manchmal ist man eben nur zu zweit, dann reicht eine kleinere Form. Oder auf dem Kuchenbuffet stehen noch ein, zwei andere Kuchen. Genau für solche Gelegenheiten habe ich eine kleine Gugelhupf-Form (1l Inhalt) (naja, und weil ich halt ein bisschen auf Backformen stehe ?). Diesen Nusskuchen mit Nougat-Stückchen habe ich vor ein paar Wochen anlässlich eines Familientreffens gebacken. Zusätzlich gab es noch einen [cremigen Apfel-Cheesecake](#) . Der Gugelhupf ist schnell zubereitet und das Richtige für Nuss-Fans.

Zutaten für einen kleinen Gugelhupf

100 g weiche Butter // 80 g Zucker // 2 Eier // 2 EL Milch // 1 Prise Salz // 1/2 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale // 100 g Mehl // 30 g Speisestärke // 2 TL Backpulver // 50 g gemahlene Haselnüsse für den Teig + ein wenig gemahlene Haselnüsse fürs Ausstreuen der Backform // 80 g Nougat, in kleine Würfel geschnitten // nach Belieben Kakao- oder Haselnussglasur, Puderzucker...



Roher Gugelhupf-Teig



Vor dem Anschnitt...

Zubereitung

Zuerst die Backform einfetten und mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen. Den Backofen vorheizen. Die weiche Butter in einer Schüssel schaumig rühren und nach und nach Zucker, Eier, Milch, Salz und Zitronenschale einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und mit den gemahlene Haselnüssen unter den Teig rühren. Die Nougat-Stückchen unterheben und fertig! Jetzt könnt Ihr alles schon in die Backform füllen, den Teig glattstreichen und den Gugelhupf bei 180° (oder Umluft 160°) ca. 40 Minuten lang backen. Bereits nach wenigen Minuten erfüllt ein köstlicher Nuss-Duft die ganze Wohnung :-). Anschließend lasst Ihr den Kuchen noch ca. 10 Minuten in der Form, bevor Ihr ihn stürzt und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stellt.



Innere Werte



Wer will ein Stück?

default watermark



Ein Stückchen Nuss-Nougat-Guglhupf

Ihr könnt das Ganze je nach Gusto mit Haselnuss- oder Kakaoglasur (letzteres war meine Wahl ? Überraschung :-P) bestreichen oder auch nur mit Puderzucker servieren. Fazit: Ich fand den Teig leider ein bisschen trocken. „Modernere“ Rezepte mit Joghurt, Schmand oder ähnlichem ergeben einfach saftigere Kuchen. Super sind aber natürlich die Nougat-Stückchen im Teig :-). Und der Zitronenabrieb zaubert ein sehr feines Aroma. Eine schöne Woche wünsche ich Euch!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Gugelhupf
2. Nougat
3. Nüsse
4. Zitrone

Date Created

29. April 2013

Author

schokohimmel

default watermark