

HASELNUSS-HEFE-GUGELHUPF



HASELNUSS-HEFE-GUGELHUPF

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück: | 85 Min.

Zutaten

- 450 g Weizenmehl
- 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
- 220 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Rapsöl
- 20 g ganze Haselnüsse



116

ZUBEREITUNG

694

Kcal

Stück

12

Gramm

Eiweiß

60

Gramm

Kohlenhydrate

42

Gramm

Fett

Für den Teig 4 EL Mehl in eine Rührschüssel geben. [Hefe](#) hinein bröckeln. 100 ml warmes Wasser zufügen und alles glatt verrühren. Vorteig zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Danach restliches Mehl, braunen Zucker, Eier, Butter und Salz zufügen. Alles ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten, dann nochmals zugedeckt ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit etwas Mehl austreuen. 120 g [Kakao-Puderzucker](#), gemahlene Haselnüsse, Zimt, Rapsöl und 3 EL Wasser glatt rühren. 4 EL Teig in die Form verteilen, ca. 3 EL Haselnussmasse darauf geben. Darauf wieder 4 EL Teig geben. So fortfahren, bis alle Zutaten eingeschichtet sind. Teig und Haselnussmasse in der Form mit einer Gabel leicht ineinander marmorieren und alles nochmals in der Form zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

[Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze \(Umluft 160°C\) vorheizen.](#) Kuchen auf unterster Schiene ca. 55 Minuten goldbraun backen. Kuchen herausnehmen, 30 Min. in der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Übrigen Kakao-Puderzucker mit 2 EL Wasser glatt rühren. Glasur auf den warmen Kuchen streichen. Haselnüsse grob hacken und auf die Glasur streuen. Auskühlen und trocknen lassen.