

Rezept für Haselnuss-Hefe-Gugelhupf



Zutaten

für 12 Stück: | Zubereitung 85 Min. | Schwierigkeit Einfach | 694 kcal pro Portion

450 g Weizenmehl
25 g frische Hefe
160 g SweetFamily Brauner Zucker
6 Eier (M)
250 g weiche Butter
½ TL Salz
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

Zubereitung

1. 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.
2. 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.

3. 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.