Haselnussgugelhupf

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Frühling Ostern

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Heidi Lindner

Zutaten

4	Eier
250 G	Staubzucker
100 G	Butter
100 G	geriebene Haselnüsse
125 ML	Milch
1 PKG	Vanillezucker
2 TL	geriebener Kaffee
200 G	Mehl

0,5 PKG	Backpulver
	Zitronenschale
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit 150 g Staubzucker, Vanillezucker Kaffeepulver, und Zitronenschale schaumig schlagen. Eidotter nach und nach unterrühren.
2. Eiklar mit dem restlichen Zucker und der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.
3. Mehl mit Backpulver und Nüssen vermengen und abwechselnd mit der Milch unter den Abtrieb mengen.
4. Zum Schluss den Eischnee unterziehen.
5. Gugelhupfform mit Butter ausfetten und mit Bröseln bestreuen.
6. Die Masse darin bei 160°C ca. 50-60 im vorgeheizten Backrohr Minuten backen.

Für 2 Lämmer und einen Hasen benötigt man die doppelte Menge.