

Lieblingsguglhupf

Dieser Guglhupf ist wie ein Seelenschmeichler – er lecker, aber auch ausgiebig. Er zergeht nahezu auf der Zunge und ich hab jedesmal wieder das Gefühl, dass meine Seele gestreichelt wird. Probier es auch mal!



Du brauchst dafür:

- 150 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker - am besten Orangenzucker
- 4 Eier (Eiweiß und Eigelb trennen!)
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Fläschchen Rumaroma oder einen Schuss Rum
- 180 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln
- 120 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 100 g gehackte Schokolade
- Eine Handvoll Cranberries oder kandierte Früchte

Und so geht's:

- Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen
- Guglhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl ausklopfen
- Eiklar zu Schnee schlagen
- Mehl und Backpulver vermischen
- Butter schaumig rühren
- Zucker, Vanille- oder Orangenzucker, Dotter, Zimt, Nüsse, Rum oder Rumaroma und die gehackte Schoko zur Butter geben und gut rühren
- Mehl unterheben
- Eiweiß unterheben
- Cranberries unterheben
- Die Masse in die gebutterte Form geben und glatt streichen
- Ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen und evtl vor dem Herausnehmen 5 Minuten im geschlossenen Backrohr stehen lassen
- Guglhupf auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Staubzucker bestreuen