

Gugelhupf mit Nussfüllung

Zutaten:

250 g gemahlene Haselnüsse

250 g weiche Butter

250 g Mehl

6 Eier

275 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

6 EL Wasser

½ Päckchen Backpulver

125 g Speisestärke

2 EL Semmelbrösel

150 g Haselnussglasur



Zubereitung:

- Butter, 200 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- 5 Eier unterrühren.
- Mehl und Speisestärke mit dem Backpulver mischen.
- Mehlmischung ebenfalls unterrühren.
- Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
- Den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Restzucker, Haselnüsse, 1 Ei und Wasser verrühren.
- Mischung mit einer Gabel unter den Teig ziehen.
- Bei 175° C etwa eine Stunde backen.
- Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Glasur schmelzen und den Kuchen damit glasieren.