Gugelhupf mit Zimt-Zucker-Kruste



Lockerer Gugelhupf mit leckerer Zimt-Zucker-Kruste

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

- 230 g Butter, weich
- 375 g Zucker
- 6 Eier, zimmerwarm
- 3 TL Vanilleextrakt
- 400 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 250 g Saure Sahne, zimmerwarm
- 150 g Schoko-Mix mit Pekannüssen und Cranberries von Seeberger (alternativ gehackte, geröstete Paranüsse)

FÜR DIE ZIMT-ZUCKER-KRUSTE

100 g Zucker
2 TL Zimt
4 EL geschmolzene Butter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Butter und Zucker hellcremig aufschlagen.
4. Unter Rühren die Eier einzeln dazugeben, dabei jedes Ei mindestens eine halbe Minute verrühren, bevor das nächste Ei dazukommt. Danach noch die Vanille unterrühren.
5. In einer weiteren Schüssel Mehl, Natron und Zimt mischen und abwechselnd mit der Sauren Sahne unter den Teig rühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
6. Abschließend noch die Schoko-Nuss-Mischung (oder was ihr alternativ in den Teig geben möchtet) unterheben.
7. Den Teig in die Form füllen und für 60 Minuten backen. ACHTUNG Stäbchenprobe machen!
8. Nach der Backzeit den Kuchen einige Minuten in der Form stehen lassen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen.
9. In der Zwischenzeit die Butter für die Kruste schmelzen. Zimt und Zucker gründlich verrühren.
10. Die Backform entfernen. Mit einem Backpinsel einen Teil vom noch warmen Kuchen mit der geschmolzenen Butter bepinseln und großzügig mit der Hand die Zimt-Zucker-Mischung an den Kuchen andrücken. So weiter verfahren, bis der gesamte Kuchen gleichmäßig umhüllt ist.
11. Jetzt den Kuchen komplett auskühlen lassen.