Haselnuss-Gugelhupf

Nicht nur im Herbst ist dieser saftige Haselnuss-Gugelhupf mit Haselnuss-Krokant und einer Haselnuss-Glasur ein echter Genuss.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 250 g Mehl

2 TL Backpulver (gestrichen)
200 g gemahlene Haselnüsse
50 g Haselnuss-Krokant (z.B. von Pickert oder RUF)
100 g Sahne

Für den Guss

1 P. Haselnuss-Glasur
Haselnuss-Krokant zum Bestreuen

Außerdem

1 Handvoll gehackte Mandeln für einen knusprigen Boden (optional)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupf-Backform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz einige Minuten cremig aufschlagen.
4. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils mindestens 30 Sekunden unterrühren.
5. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und gemahlene Haselnüsse gründlich mischen und abwechselnd mit der Sahne unter den Teig rühren. Abschließend Haselnuss-Krokant zugeben und nochmals gut verrühren.
6. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Ich habe noch gehackte Haselnüsse auf der Oberfläche verteilt, dadurch bekommt der Gugelhupf später noch eine knackig-nussige Schicht am Boden.
7. Auf einem Rost in der Ofenmitte für je nach Backofen 50-60 Minuten backen. (Stäbchentest machen!) Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
8. Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Formstehen lassen.

Anschließend aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter stehen lassen, bis er komplett abgekühlt ist.