Nikolaus Gugelhupf



Süßer Hingucker zu Weihnachten, aber auch ohne Nikolaus ein Genuss

---

Zubereitungszeit: 50 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Zutaten für den Gugelhupf

- 150 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- ¾ TL Glühwein-und Punschgewürz
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- ½ P. Backpulver
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g gehackte Walnüsse
- 50 g Zartbitter Schokoraspeln

Zutaten für den Nikolaus

150 g Marzipan-Rohmasse
75 g Puderzucker
Kakaopulver
Lebensmittelfarbe orange, rot
Zucker-Augen oder Zuckerschrift

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Kleine Gugelhupfform gründlich einfetten.
3. Butter, Zucker und das Gewürz cremig aufschlagen.
4. Die Eier nacheinander dazugeben (ca. 30 Sekunden dazwischen rühren).
5. Mehl und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Haselnüsse darüber geben. Kurz verrühren.
6. Walnüsse und Schoko-Raspeln unterheben und den Teig in die Form geben.
7. Für ca. 50 Minuten backen (Stäbchentest!).
8. In der Zwischenzeit für den Nikolaus Marzipan mit Puderzucker verkneten.
9. Eingefärbt habe ich 50 g leicht in orange für Kopf und Hände, 40 g in rot für Mütze, Ärmel, Nase und Beutelinhalt, 50 g in Kakaopulver für den Beutel samt Griff, 10 g für Bart, Umrandung und Mützenbommel bleiben weiß.
10. Nach der Backzeit den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen.
11. Die Mitte mit Alufolie füllen, Nikolaus auf den Kuchen setzen. Zucker-Augen aufsetzen (alternativ mit Zuckerschrift aufmalen).
12. Alles mit Puderzucker bestäuben.