Aprikosen-Nuss-Gugelhupf

Besonders im Winter ein Genuss! Gugelhupf mit getrockneten Früchten (z. B. Aprikosen) und gemahlenen Nüssen.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Zum Einlegen

- 100 g getrocknete Aprikosen
- 60 ml Orangensaft

Für den Teig

- 100 g brauner Zucker

100 g weiche Butter
1 Prise Salz
2 Eier
300 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
75 g Joghurt, natur
1 TL Vanille-Extrakt
2 gehäufte EL Haselnüsse, gemahlen und geröstet
100 ml Orangensaft

Außerdem

Etwas Fett und Semmelbrösel für die Form
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupfform (Ø 22 cm) leicht einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
3. Die getrockneten Aprikosen in feine Würfel schneiden, mit dem Orangensaft verrühren und ca. 10 Minuten stehen lassen.
4. Für den Teig die Butter aufschlagen, dabei den Zucker und das Salz einrieseln lassen.
5. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils mindestens 30 Sekunden unterrühren.
6. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen. Den Joghurt mit dem Vanille-Extrakt verrühren. Beide Mischungen abwechselnd unter den Teig rühren.
7. Zum Schluss die Aprikosen inkl. Saft sowie den Orangensaft unterrühren.
8. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.
9. Backzeit auf einem Rost in der Ofenmitte: 50-55 Minuten
10. Nach der Backzeit den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter für 15 Minuten stehen lassen. Anschließend aus der Form lösen und stürzen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.