



GUGELHUPF MIT TONKABOHNE UND ZIMT-KAKAONIBS-FÜLLUNG



Ergibt einen Gugelhupf

FÜR DIE FÜLLUNG:

150 g Walnusskerne
2 EL Zimt
1 TL Kakaopulver
80 g brauner Zucker
3 EL Kakaonibs

FÜR DEN RÜHRTEIG:

225 g weiche Butter, plus mehr
zum Ausfetten der Form
1 EL Semmelbrösel
180 g Zucker
2 Prisen Salz
1 Tonkabohne
4 Eier (M)
400 g Mehl
2 TL Backpulver
250 ml Buttermilch

ZUBEREITUNG

Walnüsse in einem Blitzhacker fein mahlen. Zimt, Kakaopulver, Zucker und Kakaonibs zugeben und vermengen.

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform (2 Liter Fassungsvermögen) ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Butter mit Zucker und Salz etwa 5 Minuten hell und cremig aufschlagen. Eier einzeln jeweils 30 Sekunden unterrühren.

Mehl, Backpulver und etwa 1/2 TL Tonkabohnenabrieb mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Ein Viertel des Teigs in die Form geben. Glatt streichen. Ein Drittel der Nussmasse darüberstreuen, mit einem Viertel Teig bestreichen und erneut ein Drittel der Nussmasse auf den Teig streuen. Prozedere noch einmal wiederholen, mit dem restlichen Teig bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen 50-60 Minuten backen. Der Teig ist fertig, wenn bei der Garprobe mit einem Holzstäbchen kein Teig mehr hängen bleibt. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.