

Baileys®-Nuss-Gugelhupf

Lockerer Gugelhupf mit Whiskey-Sahne-Likör und Schokoladenraspeln

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Weizenmehl

Teig:

100 g Walnüsse

2 EL Instant-Cappuccinopulver

100 ml heißes Wasser

5 Eier (Größe M)

250 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

125 ml Baileys® oder Whiskey-Sahne-Likör

150 g Weizenmehl

100 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

200 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Walnüsse mahlen und Cappuccinopulver in heißem Wasser auflösen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Likör unter Rühren hinzufügen. Mehl mit Gustin, Backin und gemahlene Nüssen mischen und abwechselnd mit dem Cappuccino in 2 Portionen kurz unterrühren. Schokoladenraspel unterheben. Teig in die Form gießen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ **Verzieren:**

Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

