

# 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  
3 TL Instant-Cappuccino-Pulver  
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

## Wie backe ich einen Baileys® -Nuss-Gugelhupf?:

### 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 zubereiten:

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 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

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 einfriergesegnet.

