

Gugelhupf mit Nussfüllung

Zutaten:

250 g gemahlene Haselnüsse
250 g weiche Butter
250 g Mehl
6 Eier
275 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
6 EL Wasser
½ Päckchen Backpulver
125 g Speisestärke
2 EL Semmelbrösel
150 g Haselnussglasur

Zubereitung:

- Butter, 200 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
- 5 Eier unterrühren.
- Mehl und Speisestärke mit dem Backpulver mischen.
- Mehlmischung ebenfalls unterrühren.
- Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
- Den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Restzucker, Haselnüsse, 1 Ei und Wasser verrühren.
- Mischung mit einer Gabel unter den Teig ziehen.
- Bei 175° C etwa eine Stunde backen.
- Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Glasur schmelzen und den Kuchen damit glasieren.