



Birnen-Nuss-Gugelhupf

 Zeit gesamt
1h 10min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Birnen	3 St.
Butter	250 g
Zucker	200 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Haselnusskerne, gemahlen	125 g
Backpulver	3 TL
Milch	100 ml
Zitronen	1 St.
Puderzucker	150 g
weißer Rum	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Birnen waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
2. In einer Schüssel weiche Butter mit Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Nüsse, Backpulver und Milch zugeben und kurz vermengen. Birnenwürfel unterheben.
3. Teig in eine gefettete Gugelhupfform verteilen und im Ofen ca. 50–55 Min. backen. Bei Bedarf die letzten 10 Min. Oberfläche locker mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.
4. Birnen-Nuss-Gugelhupf auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen.
5. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Puderzucker sieben und in einer Schüssel mit Zitronensaft und Rum zu einem dickflüssigen Guss vermengen. Birnen-Nuss-Gugelhupf damit bestreichen und trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 402 kcal

Kohlenhydrate 52 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 19 g
