



Birnen-Nuss-Gugelhupf

Zeit gesamt
1h 30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Haselnusskerne, ganz	125 g
Bio Zitronen	1 St.
Birnen	400 g
Butter	250 g
Zucker	
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	16 g
Milch	125 ml
Puderzucker	150 g
weißer Rum	10 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. Im Mixbehälter Haselnüsse 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Herausnehmen und beiseitestellen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Birnen schälen, entkernen und grob würfeln.
2. Im Mixbehälter 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In einer Schüssel mit der Hälfte des Zitronensafts mischen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
3. Im Mixbehälter Butter, 200 g Zucker und etwas Salz 1 Min./Stufe 4 verrühren. Teig mit dem Spatel herunterschieben und erneut 1 Min./Stufe 4 verrühren. Anschließend auf Knetstufe/1,5 Min. starten. Dabei Eier nach und nach zufügen und die Masse glatt rühren.
4. In einer Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Beides mit Milch in den Mixbecher geben und erneut auf Knetstufe/1,5 Min. starten. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Die Hälfte vom Teig herausnehmen. Birnen zum übrigen Teig in den Mixbehälter geben und 10 Sek./Stufe 5 verrühren. Eine Gugelhupfform mit 1 EL Butter ausfetten und Birnenteig hineingeben (ca. 2 l Inhalt). Übrigen Teig zurück in den Mixbehälter geben, Nüsse und restliche Milch zufügen und auf Knetstufe/30 Sek. kneten.
6. Nussteig auf den Birnenteig geben und beide Teige mit einer Gabel leicht ineinander marmorieren. Kuchen im Backofen ca. 60 Min. backen. Bei Bedarf zum Ende Oberfläche locker mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen.
7. In den gereinigten Mixbehälter Puderzucker, 1 EL Zitronensaft und Rum geben und 10 Sek./Stufe 8 verrühren. Bei Bedarf mehr Saft oder Rum zufügen und nochmals kurz

unterrühren. Oberfläche vom Gugelhupf damit bepinseln und trocknen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g