



Nuss-Rum-Gugelhupf

Zeit gesamt
1h 30minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	250 g
Brauner Zucker	200 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Haselnusskerne, gemahlen	220 g
Backpulver	3 TL
Milch	100 ml
weißer Rum	4 EL
Puderzucker	100 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen, mit Milch und 2 EL Rum unterrühren. Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und im Ofen bei ca. 60 Min. backen. Die letzten ca. 10–15 Min. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.
2. Nuss-Rum-Gugelhupf auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen.
3. In eine Schüssel Puderzucker sieben, mit übrigem Rum und 1–2 EL Wasser zu einem Guss verrühren. Warmen Kuchen damit überziehen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Nuss-Rum-Gugelhupf damit bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	389 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g