

Baileys®-Nuss-Gugelhupf

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Teig:

100 ml Wasser, heiss
2 EL Instant-Cappuccinopulver
5 Eier
250 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Butter, flüssig
125 ml Baileys® (Irish Cream)
150 g Mehl
100 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
100 g Baumnüsse, gemahlen
200 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform grosszügig mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Cappuccinopulver im heissen Wasser auflösen. Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer 2 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Flüssige Butter und Baileys® unter Rühren hinzufügen. Mehl mit Epifin, Backpulver und den gemahlene Nüssen mischen und abwechselnd mit dem Cappuccino in 2 Portionen kurz unterrühren. Schokoladenraspel unterheben. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 70 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 70 Minuten



Herausnehmen, **ca. 10 Minuten** stehen lassen und aus der Form stürzen.
Auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Lässt sich gut vorbereiten und einfrieren.

