

Weintrauben-Nuß-Guglhupf



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weintrauben / Weinbeeren kernlos	150 g
	90 g
Vollmilch	2 Esslöffel
Crème fraiche	75 g
Backpulver	½ Pkg.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Butter	100 g

Zubereitung:

90 g Walnusskernhälften
150 g kernlose Weintrauben
100 g weiche Butter
100 g Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Stück Eier
250 g Mehl, glatt
1/2 Packung Backpulver
2 EL Milch
75 g Crème fraiche

Walnuskerne grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Auf einem flachen Teller auskühlen lassen.
Weintrauben verlesen, abwaschen, abtropfen lassen und auf einem sauberen Geschirrtuch trocknen lassen.
Weiche Butter schaumig rühren. Nach und nach Staubzucker, Vanillezucker und Salz untermengen

und weiter schaumig schlagen.

Nach und nach unter ständigem rühren die Eier dazugeben.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Milch in den Teig einrühren.

Crème fraîche dazugeben und gut untermischen.

Geröstete Walnusskerne und die Weintrauben unterheben.

In eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform geben und glatt streichen.

Bei 160° ca. 60 Minuten backen. (Nadelprobe!!)

In der Form ungefähr 10 Minuten rasten lassen auf ein Teller stürzen und auskühlen lassen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

WICHTIG: Nur kernlose kleine Weintrauben verwenden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1869-Weintrauben-Nuss-Guglhupf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at