

Nougatguglhupf



Rezept für 15 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	½ Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Brauner Rum	3 Esslöffel
Feinkristallzucker	200 g
Gehackte Haselnüsse	50 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Nutella / Haselnußcreme	200 g

Zubereitung:

Eier teilen, Klar halb steif schlagen, Kristallzucker und Vanillezucker zugeben und Schnee steif schlagen. Schlagobers cremig steif schlagen, Eidotter mit dem Rum untermengen. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen vermengen und den Schnee und das Mehlgemenge abwechselnd unter die Schlagobers-Eidottermischung geben. Ca. 2/3 der Menge herausnehmen, mit der Nougatcreme vermischen. Diese Menge in die befettete und bemehlte Form geben, helle Masse darüber einfüllen und mit einer Gabel ev. durchziehen. Im Rohr bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen. Überkühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2258-Nougatguglhupf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at