

# Gewürzgugelhupf mit Uhdler

## Zutaten für einen Gugelhupf

200 g Butter  
300 g Zucker  
4 Eier  
1 gestrichener TL Zimt  
1 gestrichener TL Nelken  
30 g Kakao  
50 g Walnüsse gerieben  
400 g Mehl glatt  
1 Packung Backpulver  
250 ml Uhdler

## Zubereitung

- Eier trennen und Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelb nacheinander zugeben und gut verrühren.
- Die Gewürze, den Kakao und die geriebenen Walnüsse vermengen und zum Teig hinzufügen. Kurz verrühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Uhdler der Masse zugeben.
- Den Eischnee unterheben.
- In eine befettete Gugelhupf-Form geben und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 45 Minuten backen.