

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.