



Schneller Walnuss-Mandel Gugelhupf

Zutaten:

- 6 Eier
- 120 g geriebene Walnüsse
- 80 g geriebene Mandeln
- 100 g Staubzucker (Puderzucker)
- 4 Tropfen Vanillearoma
- abgeriebene Schale einer Zitrone und einer Orange
- 1/2 Tl Backpulver
- 1/2 Tl Zimt

- Butter zum Befetten der Form
- geriebene Mandeln zum Ausstreuen der Form
- geschmolzene Schokolade oder Staubzucker zum Verzieren
- ein paar Mandeln und Walnüsse zum Verzieren.

Zubereitung:

Die Eier trennen und aus dem Eiweiß, mit einer Prise Salz einen steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Staubzucker und dem Vanillearoma sehr sehr schaumig rühren. Die Masse sollte fast weiß sein.

Die geriebenen Walnüsse mit den geriebenen Mandeln, dem Zimt, den Abrieb der Zitrone und Orange und dem Backpulver vermischen und zur Masse geben, den Schnee dazu und alles vorsichtig

unterheben. In die gefettete - mit den geriebenen Mandeln bestreute Form geben, glattstreichen und bei 170° C - Ober und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe.

Ich lasse neuerdings alle Kuchen bei leicht geöffneter Backrohrtüre (natürlich ist das Backrohr ausgeschaltet) auskühlen. Ich glaube dann fallen die Kuchen nicht so zusammen. Dieser fällt ganz leicht in sich zusammen, weil er durch den Schnee und dadurch, das kein Mehl enthalten ist und er soooooo flaumig ist, nicht den nötigen Stand hat. Aber das tut weder der Optik, wir drehen ihn ja dann um, noch dem Geschmack einen Abbruch.

Ich könnt den Gugelhupf so wie ich mit geschmolzener Schokolade verzieren oder einfach mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at