Rezept

Cognacgugelhupf

Ein Rezept von Cognacgugelhupf, am 11.11.2026

Zutaten

250 g	Butter
	1/8 l Cognac
200 g	gemahlene Haselnüsse
250 g	Mehl
1	1/2 Päckchen Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben
375	Zucker
6	Eier
50 g	gehackte Haselnüsse
2	geh. EL Kakaopulver
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SILIKON BESCHICHTETE NAPFKUCHENFORM AUS METALL VON 21 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Butter in einer Rührschüssel offen bei 600 Watt 1/2 Min. geschmeidig werden lassen. Mit dem Zucker schaumig schlagen. Cognac unter kräftigem Weiterschlagen zugeben.

2. Eier nach und nach unterrühren. Nüsse mit Mehl, Kakao- und Backpulver mischen und unter die schaumige Masse rühren.

3. Die Form einfetten. Den Teig einfüllen und bei 90 Watt mit Ober- und Unterhitze bei 160-180° 30-35 Min. backen (oder 90 Watt mit Umluft 150-170°). Garprobe machen. Den Kuchen aus dem Gerät nehmen, abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und mit Puderzucker bestreuen.