

Rezept

# Eisgugelhupf mit Karamellnüssen

Ein Rezept von Eisgugelhupf mit Karamellnüssen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Haselnusskerne	<b>100 g</b> Puderzucker
½ Vanilleschote	<b>4</b> frische Eigelb
<b>75 g</b> feiner Zucker	<b>500 g</b> Sahne
Backpapier für das Backblech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 flexible Gugelhupfform (ca. 1,5 l Inhalt; 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Die Form kalt stellen. Den Backofen auf 200° (Umluft ungeeignet) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Haselnusskerne auf das Blech geben. Im Ofen (Mitte) in 6-8 Min. goldbraun rösten. Die Nüsse herausnehmen und auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen. Die Schalen mit Hilfe des Tuches leicht abrubbeln. Die Haselnusskerne anschließend fein hacken.
2. Den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die Haselnusskerne dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Die Nüsse auf Backpapier geben und abkühlen lassen.
3. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Eigelbe mit Vanillemark und Zucker in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Dann die Eiercreme in ein kaltes Wasserbad stellen, dabei ab und zu umrühren.
4. Inzwischen die Sahne nicht zu steif schlagen. Sahne und Nüsse unter die Eiercreme ziehen. Die Masse in die vorgekühlte Gugelhupfform füllen und mindestens 12 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Den Eisgugelhupf in Stücke schneiden und servieren.