Rezept

Ingwer-Walnuss-Gugelhupf

Ein Rezept von Ingwer-Walnuss-Gugelhupf, am 23.05.2025

Zutaten

150 g	kandierter Ingwer
250 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Ingwerpulver
4 Msp.	gemahlene Nelken
2 TL	Instant-Kaffepulver
250 g	weiche Butter
5	Eier (M)
180 g	Puderzucker
	Butter für die Form
150 g	Walnusskerne
150 g	Roggenmehl (Type 1150)
1 TL	Zimtpulver
1/2 TL	gemahlene Muskatblüte (Macis)
4 Msp.	gemahlenes Kardamom
120 g	brauner Zucker
100 g	Honig
150 g	Sahne
	Walnusskerne zum Verzieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Gugelhupfform (ca. 2 l), 16 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer klein schneiden, die Walnüsse grob hacken – sie sollten nicht zu fein sein. Beide Mehlsorten, das Backpulver und die Gewürze mischen. Kaffeepulver in 7 EL heißem Wasser auflösen. Den Backofen auf 175° vorheizen, die Form mit Butter einfetten.

2. Den Zucker und die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts auf hoher Stufe weißlich-cremig rühren. Erst den Honig unterrühren, dann die Eier nacheinander dazugeben und jeweils gründlich unterrühren. Die Hälfte der Mehlmischung dazuschütten und mit einem Teigschaber gut unterrühren. Anschließend zügig Ingwer und Nüsse unterheben, dann 3 EL Kaffee, die Sahne und übriges Mehl.

3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen, eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken. Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

4. Den Puderzucker mit übrigem Kaffee verrühren und den Kuchen damit überziehen, den Guss fest werden lassen. Wer möchte, kann den Gugelhupf noch mit Walnüssen verzieren – einfach in den noch feuchten Guss setzen.