

Rezept

Möhren-Nuss-Guglhupf

Ein Rezept von Möhren-Nuss-Guglhupf, am 09.06.2026

Zutaten

1 kleine Bio-Zitrone	¼ Vanilleschote
75 g Haselnusskerne	1 Möhre (ca. 75 g)
1 Ei	75 g Zucker
Salz	Zimtpulver
1 Eiweiß	35 g Mehl
1 ½ TL Backpulver (6 g)	evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen
100 g Vollmilchkuvertüre	50 g Puderzucker
100 g Marzipanrohmasse	Lebensmittelfarbe in Orange und Grün

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, 1 TL Zitronensaft auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Haselnüsse fein mahlen. Möhre schälen, fein raspeln und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Zitronenschale, Vanillemark, Zucker sowie je 1 Prise Salz und Zimt schaumig schlagen. Die Möhren und Nüsse unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eimasse sieben und mit einem Kochlöffel untermischen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
4. Für die Deko die Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, diesen gut verschließen und die Kuvertüre in heißem Wasser schmelzen. Dann vom Beutel eine winzige Spitze abschneiden und die Schokolade in feinen Streifen über die Guglhupfe ziehen. Den Puderzucker sieben und mit dem Marzipan verkneten. Zwei Drittel des Marzipans mit orangefarbener Lebensmittelfarbe mischen, den Rest grün färben. Aus dem Marzipan kleine Möhren modellieren und die Gugl damit dekorieren.