

Rezept

# Nougatgugelhupf

Ein Rezept von Nougatgugelhupf, am 02.10.2023

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>150 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Milch
<b>5 EL</b> Haselnuss-Nugat-Creme	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 EL</b> Kakaopulver	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>200 g</b> Haselnuss-Glasur	Öl und Semmelbrösel für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Gugelhupfform (1,2 l Inhalt, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 23 g F, 5 g EW, 32 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Milch und 4 EL Nugatcreme unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 55-60 Min. backen.
2. Haselnussglasur im Wasserbad schmelzen. 1 EL Nugatcreme zugeben und ohne Rühren in der warmen Glasur weich werden lassen. Mit einer Gabel nur kurz verrühren, sodass ein Marmormuster entsteht. Die Glasur mit einem Löffel auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und trocknen lassen.