

# Zimt-Gugel mit knusprigen Pekannüssen



## Einkaufsliste:

### Für den Gugelhupf:

120g weiche Butter  
360g Rohrohrzucker  
360g Mehl  
1EL Backpulver  
Prise Salz  
3 Eier  
180ml Milch  
180ml Creme Fraiche  
40ml Ahornsirup oder 1-2EL  
Zimtsirup  
100g Pekannüsse  
2EL Ahornsirup oder 1EL Zimtsirup  
1EL Zimt

**Außerdem:** Puderzucker nach  
Belieben

oder Glasur: ca. 1 TL Ahornsirup,  
Prise Zimt, ca. 100g Puderzucker

## So wird's gemacht:

Zunächst Pekannüsse hacken und in eine Pfanne gemeinsam mit dem Sirup geben und anrösten. Dabei ständig rühren und sofort von der Herdplatte nehmen, wenn die Nüsse leicht angeröstet und komplett mit dem Sirup bedeckt sind. Ofen auf 175°C vorheizen

**Für den Gugel** Mehl, Zucker, Butter, Backpulver und Zimt mischen und verrühren bis die Masse krümelig wird. Nun Milch, Creme Fraiche, Sirup und Eier verquirlen. Die Ei-Masse unter ständigem Rühren unter die Butter-Mehl Masse rühren. Zum Schluss die Pekannüsse dazugeben und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Gugelform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl bestreuen, gut verteilen. Den Teig in die Form geben und gegen den Boden klopfen, so werden größere Bläschen minimiert.

Kuchen für ca. 45-50 Minuten backen, unbedingt Stäbchenprobe machen. Gugel ca. 10-15 Minuten auskühlen, dann vorsichtig stürzen, auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder für die Glasur alle Zutaten gut vermengen und verrühren, über den Gugel geben.