Nougat Gugelhupf

Einkaufsliste:

Für den Teig
190g Mehl
80g Haselnüsse
1,5TL TL Backpulver
1/2TL Natron
Prise Salz
200g Zucker
180g weiche Butter
2Pck Vanillezucker
3 Eier
120ml Buttermilch
40g Kakao
20ml Buttermilch
200g Nougatschokolade

Außerdem: Puderzucker oder Nougatschokolade und 1TL Pflanzenöl

So wird's gemacht

Für den Teig: Backform fetten und leicht bemehlen, Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron, Nüsse und Salz vermengen. Kakao, 80g Zucker sowie 20ml Buttermilch vermengen. Nougatschokolade schmelzen und in die Kakaomasse rühren. Den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker vermengen.
Weiche Butter mit dem Zucker-Vanille-Gemisch cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben. Nun abwechselnd Mehl-Gemisch und Buttermilch einrühren.
Etwa 1/3 des Teigs in eine zweite Schüssel geben und das Nougat-Gemisch unterrühren.
Nun zwei Esslöffel des hellen Teigs in die Form geben, leicht platt drücken, 1Esslöffel des Nougatteigs in die Mitte des hellen Teigs geben, auch leicht platt drücken und so fortfahren bis kein Teig mehr übrig ist, zwischendurch die Form leicht nach links und rechts bewegen, sodass sich der Teig etwas verteilen kann.
Nun im vorgeheizten Ofen etwa 40-50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und komplett abkühlen lassen. Entweder mit Puderzucker bestreuen oder Glasur auf den abgekühlten Kuchen geben.
Für die Glasur Schokolade schmelzen, das Öl hinzugeben und glatt rühren, leicht abkühlen lassen. Auf dem abgekühlten Teig verteilen.

© Das Knusperstübchen