

Zimtschnecken-Gugelhupf mit Pekannüssen



Einkaufsliste:

2,5 l Gugelhupf-Form

260 g Butter

200 g Zucker

1 EL Vanillezucker

5 Eier

420 g Mehl

2 TL Backpulver

Msp. Salz

1 TL Zimt

200 ml Buttermilch

200 g Pekannüsse

2 EL Zimt

80 g brauner Zucker

Für den Guss:

100 g Frischkäse

50 g Puderzucker

1-2 TL Milch

Zimt zum Bestreuen

So wird's gemacht:

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Form gut fetten und leicht bemehlen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach hinzugeben. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt mischen. Mehlmischung und Buttermilch in die Butter-Ei-Masse geben und gut verrühren.

Pekannüsse pürieren, Zimt und Zucker hinzugeben.

$\frac{1}{4}$ des Teigs in die Form geben und glatt streichen. Auf den Teig $\frac{1}{3}$ der Nussmasse verstreuen. Mit $\frac{1}{4}$ Teig bestreichen und erneut $\frac{1}{3}$ Nussmasse auf den Teig streuen. Prozedere noch einmal durchführen, mit dem restlichen Teig bestreichen und im Ofen ca. 60-75 Minuten backen. Garprobe machen.

Kuchen auskühlen lassen.

Frischkäse, Puderzucker und etwas Milch verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen geben. Mit Zimt bestreuen.