



# Kochrezept

## Ingwer-Walnuss-Gugelhupf



### Zutaten

- 150 g kandierter Ingwer
- 150 g Walnusskerne
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 150 g Roggenmehl (Type 1150)
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Ingwerpulver
- ½ TL gemahlene Muskatblüte (Macis)
- 4 Msp. gemahlene Nelken
- 4 Msp. gemahlene Kardamom
- 2 TL Instant-Kaffeepulver
- 120 g brauner Zucker
- 250 g weiche Butter
- 100 g Honig
- 5 Eier (M)

150 g Sahne

180 g Puderzucker

Walnusskerne zum Verzieren (nach Belieben)

Butter für die Form (bei Verwendung einer STONELINE® Backform kann auf den Einsatz von Butter verzichtet werden)

### **Für 1 Gugelhupfform (ca. 2 l), 16 Stück**

Zubereitungszeit 35 Min., Backzeit 45 Min.

Pro Stück ca. 435 kcal

### **Zubereitung**

Den Ingwer klein schneiden, die Walnüsse grob hacken – sie sollten nicht zu fein sein. Beide Mehlsorten, das Backpulver und die Gewürze mischen. Kaffeepulver in 7 EL heißem Wasser auflösen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen, die Form mit Butter einfetten.

Den Zucker und die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts auf hoher Stufe weißlich-cremig rühren.

Erst den Honig unterrühren, dann die Eier nacheinander dazugeben und jeweils gründlich unterrühren. Die Hälfte der Mehlmischung dazuschütten und mit einem Teigschaber gut unterrühren. Anschließend zügig Ingwer und Nüsse unterheben, dann 3 EL Kaffee, die Sahne und übriges Mehl.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (unten, Umluft 160 °C) ca. 45 Min. backen, eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken. Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Den Puderzucker mit übrigem Kaffee verrühren und den Kuchen damit überziehen, den Guss fest werden lassen. Wer möchte, kann den Gugelhupf noch mit Walnüssen verzieren – einfach in den noch feuchten Guss setzen.

Autor: Tanja Dusy

Foto: Klaus Maria-Einwanger