

NUSSGUGELHUPF MIT ORANGE



★★★★☆ 4.7 bei 44 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen. Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 Die Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Das Weizenmehl, Backpulver, geriebene Nüsse, Orangensaft und die geriebene Schale einer Orange unterrühren.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

- 4 Stk. Eier
- 200 g Zucker
- 180 g Rapsöl
- 1 Pkg. Backpulver
- 200 g Weizenmehl 700
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 80 g frisch gepresster Orangensaft
- geriebene Schale einer Orange

GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel