

Tici Kaspar

MARMORGUGLHUPF MIT HASELNUSS-NOUGAT CREME

Für 1 Guglhupf:

- 4 Eier
- 250 g Kristallzucker
- 4 EL Milch
- 375 g Schlagobers
- ½ Pkg. Backpulver
- 375 g Mehl, glatt
- 4 EL Haselnuss-Nougat Creme

Außerdem

- Butter und Mehl für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Die Gugelhupf-Form gut ausbuttern und mit Mehl bestäuben.
- Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- Die Eier trennen, das Eigelb mit der Hälfte vom Zucker schaumig schlagen, dann die Milch beimengen.
- Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif aufschlagen, ebenfalls das Schlagobers steif aufschlagen.
- Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Dottermasse heben, abwechselnd mit Schlagobers und gesiebttem Mehl unterheben.
- Ein Drittel der Masse gut mit der Nougatcreme vermengen.
- Die Hälfte der hellen Masse in die Guglhupf-Form einfüllen, dann die Nougatmasse und zum Schluss die restliche Hälfte der hellen Masse einfüllen. Mit einer Gabel Kreise in die Masse ziehen.
- Im Ofen bei 175°C Heißluft für circa 50 - 55 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen kurz rasten lassen, dann aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten plus ca. 50 Min. Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht