

Nutella-Gugelhupf

**Ein Leben ohne Nutella? Für viele unvorstellbar.
Dieser Gugelhupf ist ein Muss für alle Nutella-Fans!
Kinderleicht gemacht.**

Zutaten

für eine Gugelhupfform

100g Butter
100g Zucker
2 Pkg. Vanillezucker
5 Eigelb
200g Nutella
5 Eiweiss
100g Nüsse, gerieben
100g Mehl
1 Pkg. Backpulver

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 50 Minuten backen

1 Butter, Zucker und Vanillezucker 5–10 Minuten schaumig rühren. Eigelbe nach und nach zur Zucker-Butter-Masse geben und jeweils 1 Minute rühren. Nutella dazugeben und gut verrühren.

2 Eiweisse steif schlagen. Nüsse, Mehl und Backpulver mischen. Lagenweise mit dem Eischnee auf die Nutella-masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in die ausgebutterte Form füllen.

3 Im auf 170°C vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten backen. Gugelhupf herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

Tipp

Es gibt sie, die Nuss-Nougat-Cremes, teils bio, fair oder vegan und sogar palmölfrei hergestellt.

