



# Gugelhupf

mit Haselnussöl

## Zutaten

4	Eier
225 g	Zucker
1	abgeriebene Schale von einer halben Zitrone
125 ml	<b>St. Galler Haselnussöl</b>
125 ml	Wasser
280 g	Mehl
2	Backpulver
1 Prise	Salz
25 g	Kakao

## Zubereitung

1. Eier trennen, Dotter mit Zucker schaumig rühren. Zitronenschale dazugeben, Haselnussöl und Wasser in die Masse einschlagen.
2. Mehl mit Backpulver versieben, Eiklar mit Salz zu steifem Schnee schlagen.
3. Mehl unter die Dottermasse heben, zuletzt den Schnee unterziehen.
4. Teig in zwei etwa gleich grosse Hälften teilen. Kakao vorsichtig in die eine Hälfte einrühren.
5. Gugelhupfform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die helle Teigmasse in die Form füllen, dann die dunkle Kakaomasse darauf verteilen. Nun einen Kochlöffelstiel ein paar Zentimeter, aber keinesfalls bis zum Boden, in die Masse eintauchen und vorsichtig einmal rundherum durch den Teig ziehen, damit das Innere des Gugelhupfs ein schönes Muster bekommt.
6. Den Gugelhupf im vorgeheizten Rohr zuerst 10 Minuten bei 180°C, dann weiter mit 160°C (insgesamt ca. 1 Stunde) backen, bis er schön aufgegangen ist.

## QUICK-INFOS

**Rezept für:** 1 Gugelhupf

**Vorbereitung:** 25 min.

**Backzeit:** 60 min.

### Tipps:

Auch unser geröstetes Haselnussöl kann für dieses Rezept verwendet werden.

Haselnussöl verleiht dem Kuchen eine leichte Nougatnote. Man kann aber je nach Vorliebe auch andere Ölsorten verwenden zum Beispiel Mohn- oder Sonnenblumenöl.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:

