Spekulatius Gugelhupf

Adventsgugelhupf mit Weihnachtsgewürzen: Ein feiner Spekulatius-Gugelhupf, der durch LAND-LEBEN Semmelbröseln besonders knusprig schmeckt.

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Zutaten:
(für 1 Gugelhupf / entspricht 12 Stück)

- 6 Eier
- 350 g Zucker
- 280 g Mehl
- 130 g LAND-LEBEN Semmelbrösel
- 170 ml Öl
- 170 ml Milch
- ½ Pkg. Backpulver

- ½ TL Lebkuchengewürz
- ½ TL Zimt oder Spekulatiusgewürz
- Butter für die Form
- LAND-LEBEN Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Die Eier, den Staubzucker und den Vanillezucker schaumig rühren.

Das Öl und die Milch langsam einrühren. Anschließend die Semmelbrösel unterheben.

Das Mehl und das Backpulver vermengen und mit einer Schneerute unter die Masse rühren.

Die Gugelhupfform mit Butter ausfetten und mit den Semmelbröseln ausstauben.

Die fertige Masse in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad {Heißluft} 30 Minuten backen.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH