



Benötigte Zutaten

4	Eier
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
100 ml	Walnussöl
200 g	Mehl
200 g	Mandeln (fein gerieben)
1 Pkg.	Backpulver
200 g	Premium Sauerrahm
1 Schuss	Premium Alpenmilch
	Staubzucker zum Bestreuen

Nuss-Rahm-Guglhupf

Ein süßer Genuss

Anleitung

1. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Danach das Öl langsam einrühren.
2. Anschließend Mehl, Mandeln und Backpulver miteinander vermischen und gemeinsam mit dem Sauerrahm der Eiermischung unterrühren.
3. Einen Schuss Milch hinzufügen.
4. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheiztem Backofen bei 180°C Heißluft für 50 Minuten backen (Nadelprobe machen!).
5. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäubt servieren.

TIPP: Dazu passen frische Früchte, Schlagobers oder Kompott.



Ein Rezept von cookingcatrin.at