B’soffener Nusskapuziner mit Most

Rezept von Elisabeth Grabmer

Zutaten für 1 Gugelhupfform

(Durchmesser ca. 22 cm):

- 80g Butter
- 1 Pk. Vanillezucker
- 4 Eier
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone und ½ Bio-Orange
- 1 Msp. Zimtpulver
- 100g glattes Mehl
- 50g Maizena
- 50g geriebene Haselnüsse

Für die Gugelhupfform

- 50g zerlassene Butter
- 50g feine Semmelbrösel für die Form

Zutaten für den Most:

- ½ Liter Most (ersatzweise halbtrockenen Weißwein oder Apfelsaft)
- ½ Zimtstange
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange und ½ Bio-Zitrone
- 100g Zucker

Zubereitung (ca. 20 Min., ca. 30 Min. Backzeit)

1. Butter und Zucker schaumig rühren, die Dotter nach und nach dazugeben Zitronen- und Orangenschale, und Zimt unterrühren.
2. Mehl, Maizena und geriebene Haselnüsse vermengen und unter die Masse heben. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Den Gugelhupf 30 Minuten backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
4. Für den Most alle Zutaten mit einander erhitzen, 10 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze entfernen. Den Gugelhupf in eine Schüssel geben und mit dem Most übergießen.
5. Den Vorgang so oft wiederhohlen bis die gesamte Flüssigkeit aufgebraucht ist. Den Gugelhupf anschließend kurz rasten lassen.
6. Wird das Rezept für Kinder zubereitet, den Most durch Apfelsaft ersetzen.