

## Nussgugelhupf mit Hagebuttensauce

(Ø 26cm, ergeben 20 Stücke)

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 20 MINUTEN RUHEN!



### Für die Hagebuttensauce:

- 1 Orange
- 75ml Orangensaft
- 75ml Apfelsaft
- 150g Hagebuttenmark oder Hagebuttenaufstrich (gibt es im Reformhaus)
- 30g Zucker
- 1 Gewürznelke
- 1 Prise Zimt

### Für den Hefeteig:

- 500g Mehl und Mehl zum Arbeiten
- 30g Hefe
- 125ml lauwarme Milch
- 80g Zucker
- 40g weiche Butter und Butter für die Form
- 3 Eigelb
- 1 Ei (Größe M)
- Salz
- 1 TL Zitronenschale (Bio)
- 50g Mandelblättchen

### Für die Nussfüllung

- 375ml Milch
- 50g Butter
- 100g Zucker
- 150g Zwieback
- 50g gemahlene Walnüsse
- 2 EL Nusslikör

Orange mit scharfem Messer so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, abtropfenden Saft dabei auffangen. Orangenfilets in Stücke schneiden, Apfelsaft, Orangensaft (samt aufgefangenem Saft), Hagebuttenmark, Zucker, Gewürznelke und Zimt in einen Topf geben, 1-2 Minuten köcheln. Orangenfilets hinzufügen und abkühlen lassen.

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde ins Mehl drücken. Hefe zerbröckeln, mit 2 EL lauwarmen Milch und 2 TL Zucker verrühren. Diese Mischung in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Schüssel mit Küchentuch zudecken und den Hefeansatz an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.



Übrige Milch (etwa 100ml), weiche Butter in Flöckchen, restlichen Zucker (ca. 70g) Eigelbe, 1 Prise Salz, und Zitronenschale zum aufgegangenen Hefeansatz geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zudecken, an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen für die Nussfüllung Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, darin fein zerbröseln (dafür am besten mit einem Nudelholz darüberfahren). Von den Zwiebackbröseln 2 EL abnehmen, übrige Brösel (ca. 100g) zusammen mit den Walnüssen und dem Nusslikör unter die heiße Milch rühren. Erneut aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Backform einfetten, mit den restlichen 2 EL Zwiebackbröseln bestreuen. Teig erneut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechtecke (ca. 40x35cm) ausrollen. Nussfüllung darauf verstreichen, Teig einrollen. Ei verquirlen, Teigrolle damit bestreichen. Teig mit den Mandelblättchen bestreuen und in die Form legen. Mit Küchentuch zudecken und noch mal etwa 20 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Den Gugelhupf auf die zweite Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen schieben und darin in 50-60 Minuten goldbraun backen. Falls der Kuchen zu dunkel werden sollte, mit Alufolie abdecken, 5 Minuten ruhen lassen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Die Hagebuttensauce getrennt dazu servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

