



WALNUSS-GUGELHUPF MIT AHORNSIRUP

Zutaten:

Gugelhupf:

- 200 g Mehl
- 100g gemahlene Walnüsse
- 130g Zucker
- 150ml Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- ½ Pckg. Backpulver
- 200ml Buttermilch
- 100g Butter
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 80g Walnüsse
- 2 Eier

Guss:

- 200 g Puderzucker
- Prise Zimt
- 2-3 EL Ahornsirup (je nach Bedarf)
- Zitronensaft

Deko:

- ganze Walnüsse

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Gugelhupfform großzügig einfetten.
- 2 Die Zutaten für den Teig einfach in eine große Rührschüssel geben und alles gut miteinander verrühren. In die Gugelhupfform geben und gleichmäßig verteilen. Für ca. 45-50 min auf mittlerer Schiene backen. Anschließend abkühlen lassen und dann stürzen.
- 3 Den Puderzucker und etwas Zimt vermischen, ein paar Spritzer Zitronensaft dazugeben und dann 1-2 EL Ahornsirup. Alles gut miteinander verrühren und in kleinen Mengen etwas mehr Zitronensaft und etwas mehr Ahornsirup unterrühren, sodass die Masse noch richtig schön zähflüssig ist. Je dickflüssiger desto besser. Auf den Kuchen geben und an den Seiten herunterlaufen lassen.

