

# Haselnuss-Gugelhupf

## ZUTATEN

4 Eier  
200 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
125 ml Öl  
125 ml Milch  
125 ml Schlagobers  
etw. Rum  
200 g geriebene Haselnüsse  
250 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver



### Schokoglasur:

150 g Schokolade  
125 ml Schlagobers

## ZUBEREITUNG

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.  
Alle Flüssigkeiten dazugeben und weiterrühren.  
Geriebene Haselnüsse und mit Backpulver versiebttes Mehl unterheben.  
Gugelhupfform mit Butter befetten und mit Brösel bestreuen.

Bei 170 °C Heißluft ca. 55 Minuten backen.

Ausgekühlten Gugelhupf mit erwärmter Marillenmarmelade bestreichen.  
Für die Schokoladeglasur Schokolade und Schlagobers bei niedriger Temperatur schmelzen, dabei gut umrühren.  
Gugelhupf mit Schokoglasur überziehen.