

Gugel

mit Zimtsternen



TIPP

Als Alternative zu Zimtsternen eignen sich auch viele andere Weihnachtsplätzchen wie Vanillekipferl, Spritzgebäck oder Spekulatius.

ZUTATEN:

4 zimmerwarme Eier,
300 g Mehl, 250 g zimmerwarme Butter, 200 g Zucker, 150 g gemahlene Mandeln, 150 ml zimmerwarme Milch, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz
-
200 g Zimtsterne,
50 g geschmolzene Butter
-
1 EL Frischkäse, Puderzucker (nach Bedarf), Zimtsterne für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen und eine Gugelhupfform einfetten und die Innenseite leicht mit Mehl bestäuben.
2. Für die Füllung die Zimtsterne von Hand oder im Mixer fein zerkrümeln und mit geschmolzener Butter vermengen.
3. Danach für den Teig die weiche Butter mit Zucker für 5-8 Minuten cremig schlagen – dabei nach und nach die Eier dazugeben.
4. Parallel die übrigen trockenen Zutaten vermischen und in zwei Teile halbiert abwechselnd mit der Milch unter behutsamem Rühren zum Teig geben.

5. Im Anschluss die Hälfte des Teigs gleichmäßig in die Backform füllen und die Füllung darüber verteilen – nun auch den übrigen Teig in die Form geben und glatt streichen.
6. Den Gugelhupf für 50-60 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen und vorsichtig stürzen.
7. In der Zwischenzeit für die Glasur Frischkäse mit 3-4 Esslöffeln Puderzucker vermischen (für eine festere Konsistenz mehr Puderzucker zugeben) und die Glasur über den Gugelhupf geben, um abschließend ein paar Zimtsterne darauf zu platzieren.