



Rübli-Walnuss-Guglhupf mit weißer Schokolade



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 500 kcal/ 2.095 kJ	Fett: 34 g
Eiweiß: 8 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 15 g
Kohlenhydrate: 42 g	ungesättigte Fettsäuren: 19 g

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten; Wartezeit ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Möhren schälen und fein raspeln. Walnüsse grob hacken. Fett, Zucker, Salz und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren. Karotten und Nüsse, bis auf zwei Esslöffel zum Verzieren, unterheben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Guglhupfform (26 cm Ø, 1,75 l Inhalt) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad/ Gas: s. Hersteller) circa 50 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Schokolade grob hacken, mit Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit Schokoladenguss überziehen, mit übrigen Nüssen bestreuen. Kuchen mindestens 15 Minuten kalt stellen.

Zutaten für 16 Portionen :

250 g Möhren
250 g kalifornische Walnusskerne
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier (Größe M)
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 ml Milch
300 g weiße Schokolade
25 g Kokosfett
Fett und Mehl für die Form