

## Spekulatius Gugelhupf

[Kuchen & Gebäck](#)[Kuchen](#)[Österreichisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Die Eier, den Staubzucker und den Vanillezucker schaumig rühren. Das Öl und die Milch langsam einrühren. Anschließend die Semmelbrösel unterheben. Das Mehl und das Backpulver vermengen und mit einer Schneerute unter die Masse rühren. Die Gugelhupfform mit Butter ausfetten und mit den Semmelbröseln ausstauben.

Die fertige Masse in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Heißluft) 30 Minuten backen.

Tipp: Für ein winterliches Aussehen ein Eiweiß leicht, cremig schlagen, dann nach und nach 250 g Staubzucker dazugeben und auf höchster Stufe mixen. Die Masse hat die richtige Konsistenz, wenn beim Hochziehen des Mixers Spitzen entstehen. Am Besten mit einem Backpinsel auf dem Gugelhupf auftragen.

### ZUTATEN

6 Eier

350 g Zucker

280 g Mehl

130 g LAND-LEBEN  
Semmelbrösel

170 ml Öl

170 ml Milch

½ Pkg. Backpulver

½ TL Lebkuchengewürz

½ TL Zimt oder  
Spekulatiusgewürz

Butter für die Form

LAND-LEBEN  
Semmelbrösel für die

Form