

## Weihnachtlicher Guglhupf

## Rezeptur für 6-8 Stücke

## Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
100	g	Butter
60	g	Honig
100	g	Walnüsse fein gehackt
6	Stk	Eidotter
6	Stk	Eiweiß
100	g	Semmelbrösel
$\frac{1}{2}$	Stk	Vanilleschote
1	EL	Amaretto
100	g	Cranberries fein gehackt
100	g	Weisse Kuvertüre
1	Prise	Zimt
1	Prise	Salz
1	TL	Vanillezucker



## Zubereitung

- Butter mit Honig cremig rühren
  - Eiweiß zu Schnee schlagen
  - Dotter zur Butter-Honigcreme rühren
  - Eischnee unterheben
  - zuletzt Nüsse, Cranberrys, Schokolade und Semmelbrösel unterheben
  - in eine Guglhupf-Form füllen (Durchmesser 20cm)
  - bei 130 Grad ca. 30 min backen

## **Finalisierung**

- Mit Staubzucker bestreuen

## Allergene

Gluten       Krebstiere       Ei       Fisch       Soja       Erdnüsse       Milch/Laktose  
 Schalenfrüchte       Sellerie       Senf       Sesam       Sulfite       Lupinien       Weichtiere