

## 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
½	Stk	Vanilleschote
1	EL	Amaretto
100	g	Cranberries fein gehackt
100	g	Weißer 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

- |   |                                     |                               |                                |                                  |                                   |  |
|---|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Gluten         | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei   | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja    | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie   | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere    |