



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 6 Stk. Eier
- 300 g Backzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 300 g Mehl
- 100 g geriebene Nüsse
- 125 ml Öl
- 125 ml Bohnenkaffee

**Mein persönlicher Tipp**

Heimische Walnüsse eignen sich für diesen Kuchen sehr gut.:

**Gerlinde Glawischnig**

Bildungsreferentin in Kärnten

**Quellen:**

- Gerlinde Glawischnig: *Privatrezept*

## Kaffee-Nuss-Gugelhupf

**Zubereitung**

- 4 ganze Eier und 2 Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Nach und nach das Öl und den Bohnenkaffee einrühren.
- Aus den 2 übrigen Eiklar einen Schnee schlagen.
- Nüsse, Mehl, Backpulver und Schnee vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben und bei 180° C ca. 45-50 Minuten backen.

