



Feige-Walnuss-Gugl

die süßeste Versuchung seit Adam

DIE VERFÜHRERISCHE WIRKUNG FRISCH GEPFLÜCKTER FEIGEN IST LEIDER NICHT BEWIESEN. IN KOMBINATION MIT DEN RICHTIGEN ZUTATEN IST DIESER PARADIESISCHE GUGL AUF JEDEN FALL EINE VERSUCHUNG WERT... AUCH OHNE DEN PASSENDEN ADAM.

Die Butter auf Zimmertemperatur anwärmen, derweil eine ungespritzte Zitrone abreiben, die Feigen kleinschneiden und die Nüsse zerhacken. Die angewärmte Butter mit den Eiern, dem Frischkäse und Zucker in einer Schüssel verquirlen, nun das Mehl mit dem Backpulver und die Zitronenschale zugeben und verrühren. Nun die Feigen und Nüsse in den Teig geben unditerrühren. Die Masse reicht für 15 Gugls.

100 g weiche Butter

100 g Zucker

3 Eier

100 g Frischkäse

250 g Dinkelmehl (oder Weizenmehl)

1,5 TL Backpulver, gestrichen

Abrieb einer halben Zitrone

200 g Softfeigen (oder getrocknete Feigen ca. 1 Stunde in Wasser legen)

100 g Walnüsse

Nonas Tipp:

50 Rezepte zum Glücklichein finden Sie im Backbuch "Nonas Guglhupf-Bäckerei".