

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl“                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl“                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)



# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl“                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl“                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl“                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

## Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

### Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhopfform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

### Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhopfform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)



# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

## Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

### Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

### Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)

# Feuchter Haselnuss-Himbeer-Gugelhopf

Einfach und himmlisch gut. Ergibt ca. 12 Stück

## Zutaten:

|              |                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------|
| etwas Butter | zum Gugelhoppform (24-26 Durchmesser) einfetten  |
| 1 EL         | Güetzi- oder Semmelmehl*, zum Ausmehlen der Form |
| 180g         | Butter weich                                     |
| 4            | Eier                                             |
| 150g         | Zucker                                           |
| 1 Päckli     | Vanillezucker*                                   |
| ¼ TL         | Salz*                                            |
| 150g         | Güetzi- oder Semmelmehl*                         |
| 2 TL         | Backpulver*                                      |
| 100g         | Milch                                            |
| 200g         | Haselnüsse gemahlen                              |
| 250g         | Himbeeren, frisch oder tiefgefroren              |

## Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz dazu geben und weiterrühren. Abwechslungsweise Mehl mit Backpulver und Milch dazu geben. Die gemahlenen Haselnüsse und die Himbeeren unter den Teig heben. Alles in die Gugelhoppform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft während 50-55 Minuten in der unteren Hälfte backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Tip:

Anstelle von Himbeeren andere Früchte verwenden.

\*im Mühleladen erhältlich

Quelle: [cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880](https://cookidoo.ch/recipes/recipe/de-CH/r912880)