

5 MINUTEN GUGELHUPF



4.6 bei 118 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen und die Form hineinstellen, bis die Butter weich ist. Anschließend die Gugelhupfform mit der weichen Butter einpinseln und mit Bröseln bestreuen.



- 2 Eier, Zucker und Öl, Weizenmehl, Backpulver und Sauerrahm gut miteinander verrühren. Am Schluss noch die Schokostreusel unterheben.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
- 4 Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.



Zutaten

FÜR EINE GUGELHUPFFORM Ø23 CM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Brösel

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Öl
- 300 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 250 g Sauerrahm
- 30 g Schokostreusel