5 MINUTEN GUGELHUPF

4.7 bei 111 Bewertungen

55 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

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