

# 5 MINUTEN GUGELHUPF

★★★★☆ 4.6 bei 123 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