

ALLES-REIN-GUGELHUPF

★★★★☆ 4.3 bei 20 Bewertungen



Zubereitung

1 Vorbereitungsarbeiten

Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen aufheizen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln betreuen.

2 Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

3 Für den Teig:

Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.

Weizenmehl, Backpulver und Mineralwasser dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

4 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

4 Stk.	Eier
150 g	Zucker
150 g	Rapsöl
1 Pkg.	Backpulver
350 g	Weizenmehl 700
250 g	Mineralwasser

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel