ALLES-REIN-GUGELHUPF

4.6 bei 36 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min



Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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.

3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø23 CM

FÜR DIE FORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel

TEIG

4	Eier
150 g	Zucker
150 g	Öl
350 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
250 g	Mineralwasser