

# ALLES-REIN-GUGELHUPF

★★★★☆ 4.4 bei 26 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 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 bestreuen.
- 2 Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 3 Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-1x1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.
- 4 Weizenmehl, Backpulver und Mineralwasser dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.
- 5 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und ca. 50 Minuten backen.

## 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