

BUNTER GUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 26 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Rührteig



Heißluft



180 Grad



50 min



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad aufheizen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit der flüssigen Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.



- 2 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, Schokostreusel und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

- 3 Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und ca. 50 Minuten backen.

- 4 Für die Glasur die Schokolade bei ca. 50 Grad schmelzen. Anschließend den Gugelhupf damit verzieren und mit den Zuckerstreuseln nach Belieben dekorieren.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Rapsöl
- 250 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 60 g Schokostreusel
- 150 g Naturjoghurt

GLASUR

- 50 g Schokolade
- bunte Zuckerstreusel

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel