

BUNTER GUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 17 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Vorbereitungen: 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/>) 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.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter

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