BUNTER GUGELHUPF

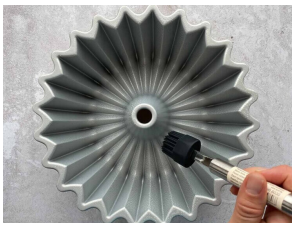
5 bei 27 Bewertungen

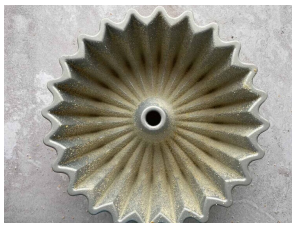
1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 50 min

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 1×1 (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