DUNKLER JOGHURTGUGELHUPF

4.7 bei 190 Bewertungen

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

Wer kennt das nicht, Besuch hat sich unerwartet angekündigt und man hat nichts Passendes zum Kaffee zu Hause? Dieser schnelle, saftige Gugelhupf hilft in dieser Situation ganz bestimmt aus der Patsche!

Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineingeben, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
3. 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.
4. Weizenmehl, Backpulver, Kakao und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
5. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø23 CM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel

TEIG

3	Eier
180 g	Zucker
150 g	Sonnenblumenöl
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
20 g	Backkakaopulver
250 g	Naturjoghurt