

# DUNKLER JOGHURTGUGELHUPF



★★★★★ 4.7 bei 191 Bewertungen



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 1x1](#) (<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