

GEBURTSTAGSHERZ

★★★★★ 4.9 bei 7 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- 2 Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.
- 3 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, Walnüsse, Schlagobers und gehackte Schokolade dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 4 Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 HERZGUGELHUPFFORM

TEIG

- 4 Eier
- 140 g Zucker
- 100 g Rapsöl
- 200 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 100 g Walnüsse
- 200 g Schlagobers
- 50 g gehackte Schokolade

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel