

GEBURTSTAGSHERZ

★★★★★ 4.8 bei 4 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Vorbereitung: Die 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.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2** Die Eier, den Zucker und Öl schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren.
- 3** Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter

TEIG

- 4 Eier
- 140 g Zucker
- 100 g Rapsöl
- 200 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 100 g Walnüsse
- 200 g Schlagrahm
- 50 g gehackte Schokolade