GEBURTSTAGSHERZ

4.8 bei 8 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min



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 1×1 (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.

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