

HIMBEERE SCHOKO GUGELHUPF

★★★★☆ 3.6 bei 7 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Gugelhupfform mit ganz weicher Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 Aus den angegebenen Zutaten den Teig zubereiten und in die vorbereitete Form (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/gugelhupfform-elegant/>) füllen und anschließend den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
- 3 Für die Glasur die Himbeer-Kuvertüre (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/himbeer-kuerture/>) über einem Wasserbad schmelzen und über den ausgekühlten Gugelhupf gießen. Anschließen mit den gefriergetrockneten Himbeeren verzieren.



Zutaten

FÜR GUGELHUPFFORM

TEIG

- 200 g Zucker
- 170 g Öl
- 4 Eier
- 300 g Weizenmehl 700
- 150 g Naturjoghurt
- 1 Pkg. Backpulver
- 50 g Milch
- 10 g Kakao

FÜR DIE FORM

- 10 g weiche Butter
- 10 g Semmelbrösel

DEKO

- Himbeer-Schokolade
- gefriergetrocknete Himbeeren