JOGHURTGUGELHUPF

4.9 bei 37 Bewertungen

Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Die Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht.
   Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
   Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
2. Butter, Zucker und Eier schmaumig rühren. Im Anschluss Mehl, Backpulver und Joghurt unterrühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) ca 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

3	Eier
200 g	Zucker
100 g	zimmerwarme Butter
16 g	Backpulver
250 g	Weizenmehl 700
150 g	Naturjoghurt

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel