

# JOGHURT GUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 15 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## 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 schaumig 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 Ø23 CM

#### TEIG

- 3 Stk. Eier
- 200 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Weizenmehl 700
- 150 g Naturjoghurt

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel