

KAROTTEN GUGELHUPF

★★★★☆ 4.6 bei 11 Bewertungen



Backen
mit
Christina

Zubereitung

- 1** Vorbereitung:
Variante 1: Die Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform dünn mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

Variante 2: Die Form dünn mit einem Backtrennspray einsprühen. 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. Danach 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.
- 4** Joghurt und Staubzucker verrühren und den ausgekühlten Gugelhupf damit verzieren.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 160 g Rapsöl
- 250 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 60 g geriebene Haselnüsse
- 100 g Sauerrahm
- 200 g gerieben Karotten

FÜR DIE GLASUR

- 100 g Staubzucker
- 20 g Naturjoghurt