KAROTTENGUGELHUPF

4.8 bei 55 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 175 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen und die Form hineinstellen, bis die Butter weich ist. Anschließend die Gugelhupfform mit der weichen Butter einpinseln und mit Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig Eier und Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Nüsse, Sauerrahm und Karottenraspeln kurz unterheben. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

4. Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

5. Für die Glasur 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
16 g	Backpulver
60 g	geriebene Haselnüsse
100 g	Sauerrahm
200 g	gerieben Karotten

FÜR DIE GLASUR

20 g	Naturjoghurt
100 g	Staubzucker