

KAROTTEN JOGHURT GUGELHUPF

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 61 Bewertungen



Zubereitung

1 Vorbereitung: Die Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. 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.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Semmelbrösel
10 g Butter

TEIG

4 Eier
150 g Zucker
160 g Rapsöl
200 g Weizenmehl 700
1 Pkg. Backpulver
100 g geriebene Mandeln
150 g Naturjoghurt
80 g fein gerieben Karotten