KAROTTEN-JOGHURT-GUGELHUPF

4.9 bei 95 Bewertungen

1 h 5 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Etwas 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. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Nüsse, Joghurt und Karottenraspel dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

3. Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

4	Eier
150 g	Zucker
160 g	Rapsöl
200 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
100 g	geriebene Mandeln
150 g	Naturjoghurt
80 g	fein geriebene Karotten

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Semmelbrösel
10 g	Butter