

# KEKSERL RESTE-GUGELHUPF



★★★★★ 4.9 bei 32 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Die Gugelhupfform mit weicher Butter dünn einstreichen und dann mit Brösel bestreuen.
- 2** Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Weizenmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700/>), Keksbrösel, Backpulver, geriebene Mandeln und Sauerrahm unterrühren.
- 3** Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
- 4** Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### TEIG

250 g	Keksbrösel
5 Stk.	Eier
130 g	Öl
100 g	Zucker
200 g	Weizenmehl 700
100 g	geriebene Mandeln
1 Pkg.	Backpulver
180 g	Sauerrahm

#### ZUM EINFETTEN

20 g	weiche Butter
20 g	Brösel