

# KOKOS GUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 34 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Vorbereitung:  
  
Variante 1: Die ganz weiche Butter in die Gugelhupfform geben und die Form ganz dünn damit einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.  
  
Variante 2: Die Form dünn mit einem Backtrennspray einsprühen und mit Brösel bestreuen.  
  
Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2** Die Eier trennen. Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter, Zucker und Öl schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz verrühren. Am Schluss noch den Eischnee unterheben.
- 3** Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Danach 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen, anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.
- 4** Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Danach über den Gugelhupf gießen und mit gehackten Mandeln und Kokosette verzieren.



## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter

#### TEIG

- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 150 g Öl
- 220 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Kokosette
- 50 g weiße Schokolade gehackt
- 200 g Naturjoghurt

#### DEKO

- 100 g weiße Schokolade
- gehackte Mandeln
- Kokosette