

KOKOS GUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 34 Bewertungen



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 gemahlenen Mandeln
50 g Kokosette
50 g weiße Schokolade gehackt
200 g Naturjoghurt

DEKO

100 g weiße Schokolade
gehackte Mandeln
Kokosette