KOKOS GUGELHUPF

4.9 bei 35 Bewertungen

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

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