# MANDEL-SCHOKO-**GUGELHUPF**





\* \* \* \* 4.8 bei 30 Bewertungen











## Zubereitung

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.





- Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver Mandeln, Buttermilch und Schokoflocken dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.





### Zutaten

#### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### **TEIG**

4	Eier
150 g	Zucker
150 g	Rapsöl
250 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
100 g	geriehene Mandeln

100 g	geriebene Mandein
200 g	Buttermilch
	(alternativ Joghurt)
40 g	Schokoflocken

### FÜR DIE **GUGELHUPFFORM**

10 g	Semmelbröse
10 g	Butter