

MANDEL-SCHOKO-GUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 32 Bewertungen



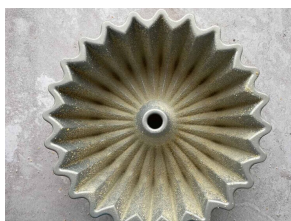
Zubereitung

- 1 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.



- 2 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) 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.

- 3 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 geriebene Mandeln
- 200 g Buttermilch (alternativ Joghurt)
- 40 g Schokoflocken

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter