

# MINI GEBURTSTAGSGUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Die Gugelhupfform mit weicher Butter dünn einstreichen und mit Brösel bestreuen.
- 2 Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Weizenmehl, Mandeln, Backpulver und Milch unterrühren. Am Schluss die Schokostreusel unterheben.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
- 4 Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 35 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR GUGELHUPFFORM Ø18 CM

#### TEIG

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 100 g Öl
- 150 g Weizenmehl 700
- 50 g gemahlene Mandeln
- 8 g Backpulver
- 100 g Milch
- 20 g Schokostreusel