MINI GEBURTSTAGSGUGELHUPF

4.9 bei 15 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 35 min



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