

MOHNGUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 184 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Saftig, schnell und gut – diese drei Eigenschaften zeichnen meinen Mohnugelhupf aus.

Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben und bei 60° Grad im Ofen schmelzen. Anschließend die flüssige Butter mit einem Pinsel gut in der Form verteilen und zum Schluss mit den Bröseln ausstreuen.
- 2 Für den Rührteig ([>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen und das Joghurt unterrühren. Weizenmehl, Backpulver und den geriebenen Mohn dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 3 Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Dann auskühlen lassen und aus der Form stürzen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

- 4 Eier
- 180 g Staubzucker
- 125 g Rapsöl
- 250 g Naturjoghurt
- 180 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 130 g geriebener Mohn

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel