MOHNGUGELHUPF

4.9 bei 177 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 40 min

Saftig, schnell und gut – diese drei Eigenschaften zeichnen meinen Mohngugelhupf 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 1×1 (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