

MOHNGUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 184 Bewertungen



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 1x1
(<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