

MOHNGUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 89 Bewertungen



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

Zubereitung

- 1 Ein Stück Butter in die Gugelhupfform geben und dieses 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. Überschüssige Brösel anschließend wieder aus der Form leeren.
- 2 Jetzt den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
Die Eier mit dem Staubzucker einige Minuten lang schaumig schlagen. Anschließend Öl und Naturjoghurt dazugeben – nochmals kurz verrühren. Am Schluss noch Mehl, Backpulver und Mohn unterheben und gut durchmischen.
- 3 Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Dann auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

- 4 Stk. Eier
- 180 g Staubzucker
- 125 g Rapsöl
- 250 g Naturjoghurt
- 180 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 130 g geriebener Mohn
- etwas zimmerwarme Butter und Brösel für die Gugelhupfform