# MUTTERTAGSGUGELHUPF

3.7 bei 3 Bewertungen

1 h 30 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Ein süßes Dankeschön geht immer...

## Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker und Öl gut verrühren. Danach die restlichen Zutaten, außer die Himbeeren, hinzugeben und nochmals gut verrühren. Den Teig in die eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen und die Himbeeren in den Teig „eindrücken".

2. Anschließend den Gugelhupf im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

3. Die Himbeerschokolade schmelzen, auf dem fertigen Gugelhupf verteilen und nach Wunsch verzieren.

## Zutaten

**FÜR EINE GUGELHUPFFORM Ø23 CM**

### TEIG

| | |
|---|---|
| 4 | Eier |
| 200 g | Zucker |
| 160 g | Öl |
| 160 g | Milch |
| 350 g | Weizenmehl 700 |
| 15 g | Backpulver |
| 10 g | Backkakao |
| 12 Stk. | frische Himbeeren |

### ZUM EINFETTEN

| | |
|---|---|
| 20 g | weiche Butter/Backtrennspray |
| 20 g | Brösel |

### FÜR DIE DEKORATION

| | |
|---|---|
| 100 g | Himbeer Kuvertüre |
| | Streusel |