# OSTEREIGUGELHUPF

5 bei 5 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 175 Grad | 55 min



## Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen und die Form hineinstellen, bis die Butter weich ist. Anschließend die Gugelhupfform mit der weichen Butter einpinseln und mit Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) ) alle Zutaten in die Rührschüssel geben und gut miteinander vermengen.

3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca. 55 Minuten backen.

4. Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

5. Für den Zuckerguss Staubzucker mit Zitronensaft vermischen. So viel Zitronensaft hinzufügen, bis die Konsistenz für den Zuckerguss passend flüssig ist. Nun den ausgekühlten Gugelhupf nach Belieben mit Zuckerguss, Eiern und Blümchen verzieren.

## Zutaten

**FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM**

### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

| | |
|---|---|
| 10 g | Butter |
| 10 g | Semmelbrösel |

### TEIG

| | |
|---|---|
| 4 | Eier |
| 230 g | Zucker |
| 125 g | Öl |
| 350 g | Weizenmehl 700 |
| 250 g | Mineralwasser |
| 15 g | Kakaopulver |
| 16 g | Backpulver |

### ZUCKERGUSS

| | |
|---|---|
| 150 g | Staubzucker |
| | Saft einer halben Zitrone (je nach Konsistenz) |

### DEKO

Gelee Eier

frische Blümchen