

OSTEREIGUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen



Backen
mit
Christina



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 1x1 (<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