ROTWEIN SCHOKO GUGELHUPF

4.8 bei 14 Bewertungen

1 h 15 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 55 min



Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einschalten und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Danach nochmal anziehen lassen, damit die Butter mit einem Pinsel gut in der Gugelhupfform eingestrichen werden kann (& nicht abperlt). Danach mit den Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Öl, Eier und Zucker schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für ca. 55 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

5	Eier
230 g	Rapsöl
230 g	Zucker
5 g	Vanillezucker
400 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
100 g	Rotwein
120 g	Schokostückerl

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	weiche Butter
10 g	Semmelbrösel