RUCK-ZUCK-GUGELHUPF

4.8 bei 186 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 50 min

Meine Lösung für spontane Kuchenlust oder kurzfristige Einladungen ist der Ruck-Zuck Gugelhupf! In wenigen Minuten sind die Zutaten zu einem Teig zusammengerührt und müssen nur noch gebacken werden. Für alle, die es ganz besonders eilig haben, hab ich die Mengenangaben in Tassen hinzugefügt.

Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einschalten und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Danach die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den 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. Jetzt den Teig in die Form einfüllen und den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.
4. Den Gugelhupf ein wenig auskühlen lassen, aus der Form stürzen und abschließend mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

4	Eier
125 g	Öl (1/2 Tasse)
250 g	Mineralwasser (1 Tasse)
230 g	Zucker (1 Tasse)
15 g	Kakaopulver (2 EL)
16 g	Backpulver
350 g	Weizenmehl (3 Tassen)

Butter und Brösel für die Form

Staubzucker zum Bestreuen