

RUCK-ZUCK-GUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 212 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 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/) (<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.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel

TEIG

- 4 Eier
- 230 g Zucker (1 Tasse)
- 125 g Öl (1/2 Tasse)
- 350 g Weizenmehl 700 (3 Tassen)
- 250 g Mineralwasser (1 Tasse)
- 15 g Kakaopulver (2 EL)
- 16 g Backpulver