

# RUCK-ZUCK-GUGELHUPF

★★★★☆ 4.7 bei 113 Bewertungen



Kennt ihr das? Es kündigt sich plötzlich Besuch zu Kaffee & Kuchen an – der Kaffee ist ja jederzeit bereit, aber der wo bleibt nur der dazugehörige Kuchen...?

Meine Lösung dazu ist der Ruck-Zuck Gugelhupf! Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, Küchenmaschine oder Mixer einschalten, wenige Minuten rühren und ab mit dem Teig in die Gugelhupfform – jetzt nur noch für 50 Minuten ins Backrohr und fertig ist der Ruck-Zuck Gugelhupf.

Und – keine Angst – gut schmecken tut er noch dazu? Für die, die es ganz besonders eilig haben, hab ich auch eine Tassenangabe hinzugefügt.

## Zubereitung

- 1 Vorbereitung:**  
Zuerst ein kleines Stück Butter in die Gugelhupfform geben und bei 60 °C im Backofen schmelzen.
- 2** Danach die Butter mit Hilfe eines Pinsels gleichmäßig in der Form verteilen und Brösel darüberstreuen.
- 3** Den Backofen auf 180 °C aufheizen.
- 4 Zubereitung:**  
Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und gut miteinander vermengen.
- 5** Jetzt den Teig in die Form einfüllen und den Gugelhupf im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen.
- 6** Den Gugelhupf ein wenig auskühlen lassen, aus der Form stürzen und abschließend mit Staubzucker bestreuen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### 1 GUGELHUPFFORM Ø23 CM

#### TEIG

- |        |                         |
|--------|-------------------------|
| 4 Stk. | Eier                    |
| 125 g  | Öl (1/2 Tasse)          |
| 250 g  | Mineralwasser (1 Tasse) |
| 230 g  | Zucker (1 Tasse)        |
| 15 g   | Kakaopulver (2 EL)      |
| 1 Pkg. | Backpulver              |
| 350 g  | Weizenmehl (3 Tassen)   |
- etwas zimmerwarme Butter und Brösel für die Gugelhupfform