

SCHOKO-BUTTERMILCH-GUGELHUPF

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.8 bei 50 Bewertungen



Am besten schmeckt er noch warm, denn dann ist die Schoko noch weich <3

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 170 Grad (Heißluft) vorheizen.
- 2 Als Erstes die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Nun den Zucker gemeinsam mit den Dottern und der weichen Butter gut verrühren. Die Buttermilch dazumischen und das Gemisch aus Mehl und Backpulver unterrühren. Jetzt die Schokostreusel in den Teig mischen und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3 Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Brösel bestreuen. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und ihn im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.



Zutaten

FÜR GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

- 3 Eier
- 220 g Zucker
- 140 g weiche Butter
- 250 g Buttermilch
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 50 g Schokostreusel