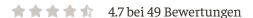
## SCHOKO GUGELHUPF















# Zubereitung

- Die Gugelhupfform mit weicher Butter/Backtrennspray dünn einstreichen und mit Brösel bestreuen.
- Eier, Zucker und Öl, Weizenmehl, Backkakao, Backpulver und Naturjoghurt gut miteinander verrühren. Am Schluss noch die Schokodrops unterheben.
- Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
- Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR EINE GUGELHUPFFORM Ø23 CM

#### **TEIG**

4	Eier
150 g	Zucker
150 g	Öl
280 g	Weizenmehl 700
15 g	Kakaopulver
1 Pkg.	Backpulver
250 g	Naturjoghurt
100 g	Schokodrops

### **ZUM EINFETTEN**

20 g	weiche
	Butter/Backtrennspray
20 g	Brösel