

# SCHOKO GUGELHUPF

★★★★★ 4.7 bei 51 Bewertungen



1h 30 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



50 min



## Zubereitung

- 1** Die Gugelhupfform mit weicher Butter/Backtrennspray dünn einstreichen und mit Brösel bestreuen.
- 2** Eier, Zucker und Öl, Weizenmehl, Backkakao, Backpulver und Naturjoghurt gut miteinander verrühren. Am Schluss noch die Schokodrops unterheben.
- 3** Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
- 4** 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