SCHOKO GUGELHUPF

4.6 bei 57 Bewertungen

1 h 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