

SCHOKO GUGELHUPF

★★★★☆ 4.6 bei 54 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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