SCHOKO-KAROTTEN-GUGELHUPF



★★★★ 4.7 bei 19 Bewertungen











Zubereitung

- Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen. Auch die 100 g Schokolade in eine Schüssel geben und gleich mit in den Backofen stellen, dann wird sie langsam weich.
- Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und das Öl langsam einfließen lassen. Danach die restlichen Zutaten (die weiche Schokolade nicht vergessen) dazugeben und alles gut miteinander verrühren.
- Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.



Zutaten FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

4	Eier
130 g	Zucker
160 g	Rapsöl
200 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
80 g	geriebene Haselnüss
50 g	fein geriebene
	Karotten
100 g	Schokolade

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Semmelbrösel10 g Butter