

SCHOKO-KAROTTEN-GUGELHUPF

★★★★☆ 4.6 bei 13 Bewertungen



Zubereitung

1 Vorbereitung: Die 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 kann man gleich mit in den Backofen stellen. Am Besten gibt man die Schoko in ein Schüssel und lässt sie dann bei 60 Grad langsam zergehen. Danach den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

2 Die Eier, den Zucker und Öl schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren.

3 Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter

TEIG

- 4 Eier
- 130 g Zucker
- 160 g Rapsöl
- 200 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 80 g geriebene Haselnüsse
- 50 g fein geriebene Karotten
- 100 g flüssige Schokolade