

SCHOKO-KAROTTEN-GUGELHUPF

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.7 bei 17 Bewertungen



Zubereitung

- 1 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.
- 2 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) 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.
- 3 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 Haselnüsse
- 50 g fein geriebene Karotten
- 100 g Schokolade

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter