SCHOKO-NUSS-GUGELHUPF

4.8 bei 57 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 50 min



Ein saftiger Gugelhupf, der einfach nur gut schmeckt.

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.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Eier unterrühren. Zum Schluss noch Mehl, Backpulver, Nüsse, Schokolade, Joghurt, Kakao und Zimt kurz und gut unterrühren.

3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
4	Eier
250 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
80 g	grob gehackte Nüsse
100 g	grob gehackte Schokolade
250 g	Naturjoghurt
10 g	Kakaopulver (Backkakao)
5 g	Zimt

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel