

# SCHOKO-NUSS GUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 32 Bewertungen



Ein saftiger Gugelhupf, der einfach nur gut schmeckt ?

## Zubereitung

- 1** Zuerst ein kleines Stück Butter in die Gugelhupfform geben und bei 60 Grad im Backofen schmelzen – danach die Butter mit Hilfe eines Pinsels gleichmäßig in der Form verteilen und mit Brösel einstreuen. Nun den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2** Zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig rühren – anschließend nach und nach die Eier dazugeben und gutiterrühren. Dann noch die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren.
- 3** Den Teig in die Gugelhupfform füllen und bei 180 Grad (Heißluft) ca. 50 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR GUGELHUPFFORM Ø23 CM

#### TEIG

200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
4	Eier
250 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
80 g	grob gehackte Nüsse
100 g	grob gehackte Schokolade
250 g	Naturjoghurt
10 g	Kakaopulver
1 TL	Zimt