VANILLEGUGELHUPF

4.9 bei 54 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen und die Form hineinstellen, bis die Butter weich ist. Anschließend die Gugelhupfform mit der weichen Butter einpinseln und mit Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier , Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann das Öl langsam einfließen lassen und unterrühren. Die restlichen Zutaten kurz unterheben. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.

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

4. Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

5	Eier
200 g	Zucker
8 g	Vanillezucker
120 g	Öl
350 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
250 g	Vanillejoghurt

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel