

VANILLEGUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 54 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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