

# VANILLEGUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 42 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## 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 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier, Zucker und Vanillezucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver und Vanillejoghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 3 Nun 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

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 120 g Rapsöl
- 350 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 250 g Vanillejoghurt

### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel