

5 MINUTEN GUGELHUPF

★★★★☆ 4.7 bei 92 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



50 min



Zubereitung

- 1 Die Gugelhupfform mit weicher Butter/Backtrennspray dünn einstreichen und mit Brösel bestreuen.



- 2 Eier, Zucker und Öl, Weizenmehl, Backpulver und Sauerrahm gut miteinander verrühren. Am Schluss noch die Schokostreusel unterheben.

- 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.

- 4 Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.



Zutaten

FÜR EINE GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Öl
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Sauerrahm
- 30 g Schokostreusel

ZUM EINFETTEN

- 20 g weiche Butter/Backtrennspray
- 20 g Brösel