

KAROTTEN-JOGHURT-GUGELHUPF

★★★★★ 4.9 bei 84 Bewertungen



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.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

2 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Nüsse, Joghurt und Karottenraspel dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

3 Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 160 g Rapsöl
- 200 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 100 g geriebene Mandeln
- 150 g Naturjoghurt
- 80 g fein geriebene Karotten

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter