

# KEKSERL RESTE- GUGELHUPF

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.9 bei 20 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Die Gugelhupfform mit weicher Butter dünn einstreichen und dann mit Brösel bestreuen.
- 2 Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Weizenmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700/>), Keksbrösel, Backpulver, geriebene Mandeln und Sauerrahm unterrühren.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
- 4 Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### TEIG

250 g	Keksbrösel
5 Stk.	Eier
130 g	Öl
100 g	Zucker
200 g	Weizenmehl 700
100 g	geriebene Mandeln
1 Pkg.	Backpulver
180 g	Sauerrahm

#### ZUM EINFETTEN

20 g	weiche Butter
20 g	Brösel