

ZIMTGUGELHUPF

★★★★☆ 4.3 bei 45 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



50 min

Zubereitung

- 1 Die Gugelhupfform mit weicher Butter dünn einstreichen und mit Brösel bestreuen.
- 2 Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Weizenmehl, Backpulver, Joghurt und Zimt 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 EINE GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

- 5 Eier
- 160 g Zucker
- 150 g Öl
- 350 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Naturjoghurt
- 10 g Zimt

ZUM EINFETTEN

- 20 g weiche Butter
- 20 g Brösel