

Saftiger Nuss-Gugelhupf mit Joghurt und weißer Schokolade



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
1 Gugelhupf



Zubereitungszeit
20 Minuten



Backzeit
50 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Teig

- 150 gr Weizenmehl (Typ 405)
- 200 gr Joghurt (natur)
- 100 gr Zucker
- 100 gr brauner Rohrzucker
- 300 gr Haselnüsse
- 100 gr weiße Schokodrops
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker (optional Bourbon)
- 1 Pkg. Backpulver
- eine Prise Zimt
- eine Prise Salz

Außerdem

- gehackte Haselnüsse
- weiche Butter



Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Gugelhupf mit der weichen Butter einfetten und mit den gehackten Nüssen bestreuen.

Die ganzen Eier in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und die Maschine auf höchster Stufe einschalten. Alle 3 Zuckersorten und das Salz einrieseln lassen und ca. 5 Minuten weiter rühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und den gemahlenden Haselnüssen vermischen. Die Maschine auf mittlere Stufe schalten und zuerst den Joghurt und dann das Öl unterrühren. Danach die Mehlmischung dazugeben. Zum Schluss die Schokodrops unterrühren. Die Masse in die Gugelhupfform geben und im unteren Drittel des Ofens ca. 50 Minuten backen. Sollte die Oberfläche nach 30 Minuten zu dunkel werden, den Ofen kurz öffnen, ein Stück Alufolie über den Kuchen legen und dann weiterbacken. Den fertigen Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen, danach aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.



Kranzform

Folge uns

