7-Minuten-Gugelhupf

Ein tolles Rezept für alle, die gern unkompliziert backen: Der 7-Minuten-Gugelhupf ist ganz schnell zusammengerührt und schmeckt fantastisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

0.5 Packungen	Backpulver
4 Stk.	Eier
100 g	Nüsse (geriebene)
200 g	Mehl
125 ml	Öl
1 Packung	Vanillezucker
125 ml	Wasser
250 g	Zucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Zuerst für den **7-Minuten-Gugelhupf** den Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine Gugelhupfform einfetten.

2. Vanillezucker, Eier, Nüsse, Zucker und Öl 7 Minuten lang gut verrühren. Ist eine glatte Masse entstanden, die Hälfte des Mehls sowie das Wasser unterrühren.

3. Anschließend das Backpulver mit dem noch verbleibendem Mehl vermengen und unter die Masse geben.

4. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und den Kuchen in rund 45 Minuten fertig backen lassen.

Tipp

Das 7-Minuten-Gugelhupf Rezept steht dem herkömmlichen Gugelhupf in nichts nach. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.