Ameisen-Gugelhupf

Backen einen köstlichen Ameisen-Gugelhupf mit Schokostreuseln. Der saftige Kuchen mit Joghurt ist perfekt für jeden Anlass.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
200 g	Zucker
250 g	Naturjoghurt
150 g	neutrales Pflanzenöl
1 Stk.	Bio Orange (Schale unbehandelt)
300 g	Weizenmehl (Typ 700)
1 Packung	Backpulver
60 g	Schokostreusel
	Butter (für die Gugelhupfform)
	Mehl (für die Gugelhupfform)

Zubereitung

1. Für den **Ameisen-Gugelhupf** die kalten Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte vom Zucker in einer Rührschüssel steif schlagen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Gugelhupf-Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Den restlichen Zucker mit den Eidottern und Naturjoghurt in einer zweiten Schüssel verrühren. Das Öl und den Abrieb einer Orange zugeben und verrühren. Und schließlich das Mehl, Backpulver und Schokostreusel unterrühren. Abschließend den steifen Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen zirka 40 Minuten backen. Den Ameisen-Gugelhupf vom Backofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Ameisen-Gugelhupf, dekorativ mit einer Schokoglasur glasieren und mit Zuckerperlen oder bunte Streuseln garnieren.