

Buttermilch-Gugelhupf

Der Buttermilch-Gugelhupf mit Schokoladenstreusel ist ein feiner Kuchen. Mit diesem Rezept ist der köstliche Gugelhupf rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

3 Stk.	Eier
220 g	Zucker
140 g	Butter (weich)
250 ml	Buttermilch
300 g	Weizenmehl (Type 700)
1 Packung	Backpulver
50 g	Schokostreusel
	Staubzucker
1 Stk.	Backform (Gugelhupfform 23 cm)

Zubereitung

1. Für den **Buttermilch-Gugelhupf** den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine Gugelhupf Form Ø 23 cm mit Butter einfetten und mit Bröseln bestreuen.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß zu steif schlagen. Den Zucker mit den Eidottern und der weichen Butter cremig rühren. Die Buttermilch zugeben, Mehl mit Backpulver vermischen und zur Masse sieben. Alles gut verrühren, Schokoladenstreusel beimischen und abschließend den Eischnee behutsam unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen 50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Den Gugelhupf vor dem Anschneiden mit Staubzucker garnieren.

Tipp