Dreierlei-Gugelhupf

Der Dreierlei-Gugelhupf ist ein beliebter Kuchen aus Omas Küche. Ein klassisches Mehlspeisen Rezept, das die ganze Familie liebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

5 Stk.	Eier
250 g	Zucker
125 ml	Öl
125 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 EL	Kakao
2 EL	Rum
50 g	Mohn (gemahlen)
	Butter (für die Form)
	Semmelbrösel
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Der **Dreierlei-Gugelhupf** wird aus drei verschiedenen Teigfüllungen gebacken. Dafür die Eier in eine Rührschüssel schlagen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Öl hinzu geben und weiter rühren bis eine cremige, glänzende Masse entsteht.

2. Das Mehl mit dem Backpulver versieben. Mehl-Mischung und Mineralwasser abwechselnd unter die Eier-Masse heben und zu einem Teig verrühren.

3. Nun den Teig dritteln. Kakaopulver in Rum auflösen und mit einem Teigdrittel vermischen.

4. Das zweite Drittel mit gemahlenem Mohn vermengen.

5. Die Gugelhupf Form mit Butter einfetten und feine Semmelbröseln bestreuen. Abwechselnd einen Esslöffel der veschiedenen Teig-Massen einfüllen. Zuletzt mit einer Stricknadel oder Holzspieß Muster in den Teig zeichnen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C zirka 45 Minuten backen.

Tipp

Den Dreierlei Gugelhupf mit Staubzucker bestäuben, oder mit Schokoglasur überziehen.