Gugelhupf

Der Gugelhupf gehört zu den beliebtesten Kuchen überhaupt. Das Rezept hierfür wird von einer Generation zur nächsten weitergegeben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
260 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Mehl (für die Form)
0.5 TL	Zitronensaft
120 ml	Öl
120 ml	Wasser
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz
2 EL	Kakaopulver
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Gugelhupf** den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft schaumig schlagen, dann abwechselnd das Öl und Wasser einrühren. Backpulver in das Mehl sieben und vermischen, beides zusammen in die Eiermasse geben und unterheben.

2. Eine Gugelhupf-Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Zwei Drittel des Teigs hineinfüllen. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver mischen und ebenfalls in die Form geben. Mit einer Gabel durch den Teig fahren, so dass das typische marmorierte Muster entsteht.

3. Im Ofen ca. 60 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen, mit Staubzucker bestreuen und bis zum Servieren komplett abkühlen lassen.

Tipp

Der Anteil von weißem und dunklem Teig beim Gugelhupf kann nach Belieben variiert werden.