Joghurt-Gugelhupf

Das Rezept für den einfachen Joghurt-Gugelhupf ist selbst für Backanfänger keine Herausforderung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

120 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
150 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
4 Stk.	Eier
150 g	Naturjoghurt (3,5 %)
250 g	Weizenmehl (Type 700)
1 Packung	Backpulver

Zubereitung

1. Für den einfachen **Joghurt-Gugelhupf** die weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Den Naturjoghurt zugeben und unterrühren. Das Weizenmehl mit Backpulver vermischen, hinzufügen und verrühren.

2. Das Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine Gugelhupfform einfetten und mit feine Semmelbröseln ausstreuen. Den Joghurt-Gugelhupf im vorgeheizten Ofen zirka 55 Minuten goldgelb backen, Stäbchenprobe machen. Vom Backofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Tipp

Den einfachen Joghurt-Gugelhupf nach Lust und Laune mit Staubzucker bestäuben.