

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.