Mandarinen-Gugelhupf

Der Mandarinen-Gugelhupf ist schön saftig und lädt zur einer gemütlichen Kaffeejause ein. Ein schmackhaftes Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Tasse	Vanillejoghurt
1 Tasse	Öl
2 Tassen	Zucker
3 Tassen	Mehl
1 Packung	Backpulver
4 Stk.	Eigelbe
4 Stk.	Eiweiße
1 Dose	Mandarinen (480g ATG)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Mandarinen-Gugelhupf** zuerst eine ca. 22 cm Gugelhupfform gründlich ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Das Tassenmaß, um die Zutaten abzumessen, beträgt ca. 180 ml.

2. Danach die Mandarinen über einem Sieb abtropfen lassen und den Backofen zeitig auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Nun die Eigelbe mit dem Zucker verrühren.

4. Danach das Öl unterrühren.

5. Jetzt den Vanillejoghurt hinzufügen.

6. Als nächstes das Mehl und das Backpulver gesiebt hinzufügen und unterheben.

7. Dann die Eiweiße mit einem Handrührgerät steif schlagen.

8. Diese nun ebenfalls nach und nach vorsichtig unterheben.

9. Anschließend die Mandarinen vorsichtig unter den Teig heben.

10. Jetzt den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Der Mandarinen-Gugelhupf schmeckt mit einer Portion frisch geschlagenem Obers besonders gut. Wer möchte, kann den Kuchen vor dem Servieren zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.