Matcha Latte Gugelhupf

Mit dem Grün vom Matcha Latte Gugelhupf holst du den Frühling ins Haus. Das Kuchen-Rezept passt perfekt zur Ostern und wird deine Lieben begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

6 Stk.	Eiklar
6 Stk.	Eidotter
150 g	Staubzucker
125 ml	neutrales Pflanzenöl
150 g	Mehl
2 EL	Kakao
2 EL	Matcha-Pulver
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Butter (für die Form)
	Staubzucker (zum Bestäuben)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Matcha Latte Gugelhupf** das Backrohr auf 180°C vorheizen. Das Eiklar mit der Hälfte vom Staubzucker zu Eischnee schlagen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker schaumig verrühren und das Öl hinzumischen.

2. Das Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Mehlmischung mit der Eidotter Masse vermengen. Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Die Gugelhupf Masse teilen, eine Hälfte mit Kakaopulver vermischen, die restliche Masse mit

dem Matcha Pulver verrühren.

4. Die Gugelhupf Form mit Butter befetten und zuerst die Kakaomasse, danach die Matcha-Masse in die Form füllen und mit einer Gabel vermischen.

5. Den Gugelhupf in das Backrohr schieben und zirka 45 Minuten backen. (stäbchenprobe machen)

6. Den fertig gebackenen Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Zum köstlichen Gugelhupf ein Glas Matcha Latte genießen.