

# Mohngugelhupf

Der Mohngugelhupf ist ein köstlicher Kuchen mit Joghurt. Das einfache Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

|           |                                                |
|-----------|------------------------------------------------|
|           | <a href="#">Butter</a> (für die Form)          |
|           | Brösel (für die Form)                          |
| 4 Stk.    | <a href="#">Eier</a>                           |
| 180 g     | Staubzucker                                    |
| 125 g     | Rapsöl                                         |
| 250 g     | <a href="#">Naturjoghurt</a>                   |
| 180 g     | Weizenmehl (Type 700)                          |
| 1 Packung | Backpulver                                     |
| 130 g     | <a href="#">Mohn</a> (gerieben)                |
| 1 Stk.    | <a href="#">Backform</a> (Gugelhupfform 23 cm) |

## Zubereitung

1. Für den **Mohngugelhupf** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Gugelhupfform Ø 23cm mit Butter einfetten und mit Brösel ausstreuen.
2. Die Eier mit dem Staubzucker schaumig schlagen, das Öl und Naturjoghurt zugeben und verrühren. Abschließend Mehl, Backpulver und Mohn zugeben und vermengen.
3. Den Teig in die Form füllen und im Backofen zirka 40 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp