

Ölteig Gugelhupf

Für 1 Gugelhupf Form brauchst du:

1/8 l Wasser, 1/8 l Öl, 4 Eier, 1/4 kg Zucker, 1/4 kg Mehl, 1/2 Pk. Backpulver, 1 Pk. Vanillezucker

So geht's:

Heize das Backrohr auf 180 °C Heißluft vor.



Trenne den Dotter vom Eiklar und schlage dieses zu Eischnee.



Schlage den Dotter, den Zucker und den Vanillezucker schaumig. Rühre das Wasser und das Öl dazu und schlage alles schaumig.



Hebe nun vorsichtig das mit Backpulver vermischte Mehl und den Eischnee unter.



Trenne den Teig, mische die eine Hälfte mit Kakao, fülle den Teig abwechselnd in eine Gugelhupf Form und backe ihn 45-60 Minuten bei 180°C Heißluft.

