

## After Eight Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Portionen

300	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
1	Tüte	Backpulver
200	Gramm	Zucker
1	Tüte	Vanillezucker
3		Ei
250	ml	Buttermilch
100	ml	Öl
150	Gramm	Konfekt (After-Eight-Täfelchen)

### Anleitung:

Alle Zutaten nacheinander vermischen und kleingeschnittene After-Eight-Tafeln unterheben. Gugelhupf-Form einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Teig einfüllen. Ofen auf 180°C vorheizen und ca. 50 - 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten