

Tassen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 10 Portionen

1	Tasse	Mehl, glattes
1	Tasse	Mehl, griffiges
1	Tasse	Milch
1	Tasse	Zucker
1/2	Tasse	Öl
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2		Ei
1	Essl.	Kakaopulver
1	Handvoll	Rosinen
1	Handvoll	Semmelbrösel

Anleitung:

Mehl, Milch, Kristallzucker, Backpulver, Vanillezucker, Öl, Salz und Eier einfach in einer Schüssel zusammenrühren, Gugelhupfform ausfetten (Öl, Schmalz), mit Semmelbrösel ausstreuen. Die Hälfte des flüssigen Teiges in die ausgestreute Form gießen. In die zweite Hälfte Kakao mischen, Rosinen zugeben, in die Form gießen. Im Backofen bei 180 Grad goldbraun backen. Um zu prüfen, ob es schon genug durchgebacken ist, mit einem Zahnstocher reinstechen, wenn er trocken bleibt, herausnehmen. Bisschen abkühlen lassen - ca. 5 Minuten - danach auf einen flachen Teller umdrehen, ein kaltes feuchtes Tuch auf die Form legen (abschrecken) und die Form vorsichtig abnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten