

# WENN DER GUGEL HUPFT

## GUGELHUPF-REZEPT

Für den Fall der Fälle, wenn im Nachbarhaus eine Familie einzieht, die aus einem Dilldapp, einem Werwölfchen, zwei Geistern, einem Felfe und einem Schrat besteht.



## ZUTATEN

Für eine Gugelhupfform Ø23 cm:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Öl
- 280 g Mehl
- 15g Kakaopulver
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Naturjoghurt

100 g Schokodrops (oder andere bunte Streusel)

Öl oder Butter zum Einfetten der Kuchenform

## ZUBEREITUNG

1. Die Gugelhupfform mit weicher Butter dünn einfetten.
2. Eier, Zucker und Öl, Weizenmehl, Backkakao, Backpulver und Naturjoghurt gut miteinander verrühren. Am Schluss noch die Schokodrops unterheben.
3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
4. Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
5. Kuchen abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.
6. Wenn du möchtest, kannst du den Gugelhupf noch verzieren.