

# Joghurt-Gugelhupf



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 5 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	1 Dose(n) / Becher
Weizenmehl (glatt)	2 Dose(n) / Becher
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Speiseöl / Öl	½ Dose(n) / Becher
Magerjoghurt	1 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.

## Zubereitung:

Backröhre vorheizen.

Gugelhupfform einfetten und mit Mehl stauben.

Alle Zutaten mit dem Mixer gut vermischen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bei 170 Grad 45 min. backen.

Aus der Backröhre nehmen, auskühlen lassen und anschließend den Kuchen aus der Form stürzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1469-Joghurt-Gugelhupf.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)