

After - Eight - Gugelhupf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 50 gr Speisestärke, 1 Päckchen Backpulver, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 250 ml Buttermilch, 100 ml Sonnenblumenöl, 150 gr After - Eight - Täfelchen.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Gugelhupfform einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

After - Eight - Täfelchen klein schneiden.

Die Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen.

Die klein geschnittenen After - Eight - Täfelchen unterheben.

Teig in die Gugelhupfform füllen und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 50 - 60 Minuten backen.