byodo
bio vom feinsten



Variationen vom Guglhupf

Eine Form – drei köstlich saftige Kuchen! Kernöl, Walnuss oder Schokolade – was darf es sein?

Zutaten
1 Portionen

Grundzutaten
4 Eier
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
100 ml Wasser
150 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
zusätzliche Zutaten Kernöl-Guglhupf
100 ml Byodo Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
zusätzliche Zutaten Walnuss-Guglhupf:
100 ml Byodo Walnusskernöl, nativ
100 g Walnüsse, gehackt
zusätzliche Zutaten Schoko-Guglhupf:
100 ml Byodo Back-Öl Klassik
50 g Kakaopulver
100 g Zartbitter-Schoko-Tropfen (backfest)

Zubereitung

Eier trennen. Eigelbe, Puderzucker, Vanillezucker, Wasser und das entsprechende Öl schaumig

rühren. Eiweiß mit Zucker nicht ganz steif schlagen. Zuerst den Eischnee, dann das Mehl zusammen mit Backpulver und den benötigten weiteren Zutaten aus der Variation vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Die Guglhupfform mit einfetten und den Teig einfüllen. Bei 180 °C Umluft ca. 45-55 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.



Den Kernöl-Guglhupf für puren Genuss mit Puderzucker bestäuben. Zum Walnuss-Guglhupf passt am besten eine Puderzuckerglasur gespickt mit frischen Walnüssen und der Schoko-Guglhupf wird mit einer Glasur aus dunkler Kuvertüre und einem TL Kokosöl zum wahren Genuss-Highlight.