

GEBURTSTAGS- GUGELHUPF



ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM 23 CM

200 g Butter zimmerwarm
250 g Zucker
4 Eier
250 g Milch
400 g Weizenmehl 700

16 g Backpulver
15 g Kakaopulver
15 g PANMOL® B-COMPLEX
($\approx$ ca. 15 gehäuften Messlöffeln)

Für die Gugelhupfform

10 g Butter
10 g Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Überschüssige Brösel entfernen.

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier zugeben und weiterrühren.

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und die Milch abwechselnd unterrühren.

Ungefähr die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Die zweite Hälfte des Teiges in der Rührschüssel mit Kakaopulver vermischen.

Jetzt die dunkle Masse ebenfalls in die Gugelhupfform füllen und die beiden Teige mit Hilfe eines Löffels vorsichtig spiralförmig durchmischen.

Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

Anschließend ein wenig auskühlen lassen, aus der Form stürzen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

1 Stück deckt 50% der täglichen empfohlenen Zufuhr an essenziellen B-Vitaminen.



DER PFLANZLICHE VITAMIN B-COMPLEX
ZUM KOCHEN, BACKEN UND DRÜBERSTREUEN

