

# Tassen-Gugelhupf

Zutaten

Für den Teig:

4Eier

1 TasseZucker

3 TassenMehl

1 Pck.Backpulver

1 TasseMilch

1/2 TasseÖl

1 ELKakaopulver

Zum Bestäuben:

Puderzucker



## Zubereitung

Eine Gugelhupfform einfetten und mehlen. Die Eier in einer großen Schüssel mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach das mit Backpulver gemischte Mehl, die Milch und das Öl untermischen.

Eine Hälfte des Teiges in die Form geben, die andere mit Kakao einfärben und auf den hellen Teig gießen. Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze etwa 40-45 Minuten backen.

Den Gugelhupf erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.  
Guten Appetit ☐