Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.

Kakao-Gugelhupf (Becherkuchen)

Zubereitung

Eier trennen. Dotter, Zucker, Vanillezucker und Öl schaumig rühren, den Sauerrahm zugeben und verrühren.

Anschließend alle übrigen Zutaten (außer Mehl und Eiklar) nach und nach dazugeben und gut verrühren.

Zum Schluss das zu Eischnee geschlagene Eiklar abwechselnd mit dem Mehl unterheben.

Die Form gut ausfetten, den Teig hineingeben und bei 170 °C ca. 50 Minuten backen. Gutes Gelingen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Traxler.

Zutaten

- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher geriebene Nüsse
- 1 Becher Sauerrahm
- 1/2 Becher Kakao
- 1/2 Becher Bona Pflanzenöl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- Butter für die Form
- nach Belieben: Staubzucker zum Bestreuen