Sprudelkuchen-Gugelhupf

Der Sprudelkuchen-Gugelhupf ist ein luftig, saftiger Tassenkuchen mit Haselnüssen, Kakao und Sprudelwasser. Das feine Back-Rezept ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

5 Stk.	Eier
1 Tasse	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Tasse	Mineralwasser mit Kohlensäure (Sprudel)
1 Tasse	Sonnenblumenöl
2 Tassen	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
1 Tasse	Haselnüsse (gemahlen)
2 EL	Kakao
1 Prise	Salz
	Butter (für die Form)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **Sprudelkuchen-Gugelhupf** Zubereitung wird eine Tasse mit 150 ml für die Zutaten verwendet. Fette die Backform (ca. 1,8 Liter) gründlich mit Butter ein und heize den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor.

2. Gib die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in eine große Schüssel. Schlage die Mischung mit einem Handmixer schaumig. Gieße langsam das Mineralwasser und das Öl in die Schüssel und rühre dabei kontinuierlich weiter. Vermenge das Mehl, Backpulver, gemahlene Haselnüsse, Kakaopulver und eine Prise Salz in einer separaten Schüssel. Hebe die trockenen Zutaten vorsichtig unter die Eier-Zucker-Mischung, bis ein homogener Teig

entsteht.

3. Fülle den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 55 Minuten. Mache die Stäbchenprobe, um sicherzustellen, dass der Kuchen durchgebacken ist. Lasse den Sprudelkuchen-Gugelhupf vollständig in der Form abkühlen, bevor du ihn vorsichtig herausnimmst. Bestäube den Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker.

Tipp