



Ölguglhupf

Zubereitung

Eier, Kristallzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Heißes Wasser und BONA Pflanzenöl hinzufügen. Zuletzt Mehl mit Backpulver unterheben.

2/3 der Masse in eine befettete und bebröselte Gugelhupfform füllen. Den restlichen Teig mit der zerlassenen Schokolade verrühren und über die helle Masse in der Gugelhupfform verteilen. Nach Belieben mit einer Gabel Muster ziehen (marmorieren).

Bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 50-60 Minuten backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Katrin Eigner.

Zutaten

Ölmasse:

4 Eier

25 dag Kristallzucker

1 TL Vanillezucker

10 EL heißes Wasser

10 EL BONA Pflanzenöl

1 Pkg. Backpulver

2 Rippen Schokolade