

# 8 Minuten Guglhupf

FB: Weibsi bäckt & Weibsi's Lieblingsrezepte

Rezept vom Oma Waltraud

## Zutaten

- × 4 Eier
- × 200 g Staubzucker
- × 1 Pkg Vanillezucker
- × 125 ml Öl
- × 125 ml Wasser
- × 2 EL Rum
- × 100 g geriebene Nüsse
- × 100 g Schokostreusel
- × 0,5 Pkg Backpulver
- × 200 g griffiges Mehl
  
- × Staubzucker

## Zubereitung

Wer muss schon Eier trennen und Eischnee schlagen oder gar das Öl und das Wasser langsam in die mit Staubzucker schaumig geschlagenen Eier einfließen lassen? Niemand! Zumindest NICHT BEI DIESEM Rezept!

**Einfach alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und 8 Minuten gut miteinander verrühren (lassen 😊).**

Den Teig in eine befettete und bemehlte Guglhupfform geben und bei ca. 170°Grad für ca. 60 Minuten auf Sicht backen. Stäbchenprobe machen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Neues aus der  
„Weibsi bäckt“  
Backbuch-Serie 😊



*Wahrscheinlich könnten sogar die Menge der Nüsse oder Schokostreusel verändert oder gar durch andere Zutaten getauscht werden.*

*Das Rezept ist jedenfalls so watschneifach, dass mir dazu nicht mehr einfällt 😊.*