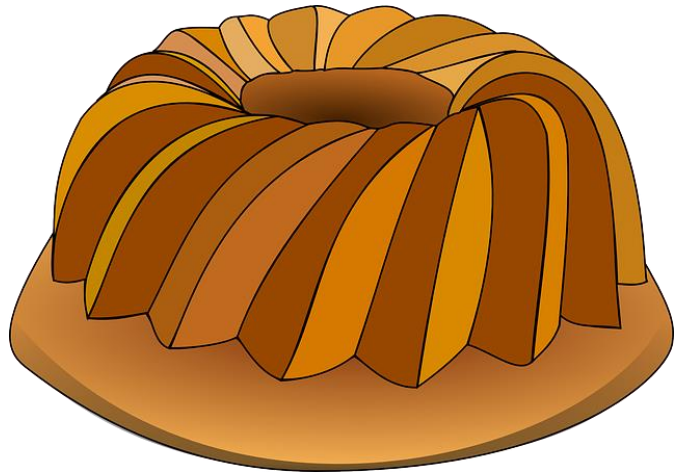


## 7 Minuten Gugelhupf:

### Zutaten:

- 250 g Zucker
- 200g Mehl
- 125 ml Öl
- 100 g geriebene Nüsse
- 1 Pck Vanillezucker
- 0,5 Pck Backpulver
- 125 ml Wasser
- 4 Eier



### Zubereitung:

1. Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Öl, Zucker, Nüsse und Vanillezucker ca. 7 Minuten rühren bis eine glatte Masse entstanden ist.
3. Die Hälfte vom Mehl mit dem Wasser in den Teig einrühren.
4. Das restliche Mehl mit Backpulver vermengen und ebenfalls unter die Masse heben.
5. Die Teigmasse in eine eingefettete Gugelhupf Form füllen und im vorgeheizten Ofen für ca. 45 Minuten backen.