

Fruchtiger Gugelhupf

Zutaten:

- 175 g Butter
- 225 g Mascobado Vollrohrzucker *
- 100 g Bananenchips *
- 50 g Bio Noir Schokolade *
- 1 Pk. Vanillin-Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Muskat *
- 1 TL Zimt *
- 250 g Mehl
- etwas Milch
- etwas Semmelbrösel
- 1 TL Backpulver
- 100 g getrocknete Mangostreifen *

* *im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- 🌐 Butter mit Eiern, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren.
- 🌐 Mehl, Backpulver, Muskat und Zimt vermischen und mit der übrigen Masse gut durchrühren. Je nach Konsistenz etwas Milch hinzugeben.
- 🌐 Grob geraspelte Schokolade und klein gehackte Trockenfrüchte untermischen.
- 🌐 Gefettete Napfkuchenform mit Semmelbröseln ausstreuen.
- 🌐 Bei 175 ° C im vorgeheizten Backofen 60-70 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Guten Appetit