

## Beeren - Mix Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Früchte, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

280	Gramm	Butter
250	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillezucker
6		Ei(er)
380	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
150	ml	Milch
1	Essl.	Rum
250	Gramm	Beeren, gemischt, TK

### ZUM VERZIEREN

Kuchenglasur, (Schokolade)  
Krokant (Haselnuss-)

### Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Eidotter einzeln unterrühren und weiter schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit der Milch zur Dottermasse rühren. Beeren-Mix in Mehl drehen, (dann vermischt es sich besser im Teig) und in die Teigmasse rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Gugelhupfform befetten und bemehlen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad, ca.60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, stürzen und mit etwas Schokoladeglasur und Haselnusskrokant verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten