

Brombeer - Buttermilch - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei(er)
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
20	ml	Buttermilch
1	Essl.	Rum
200	Gramm	Brombeeren passiert

ZUM VERZIEREN

Kuchenglasur, Schoko
Schokolade, weiße (Späne)
Brombeeren

Anleitung:

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig schlagen. Die Eidotter einzeln unterrühren und weiter schlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter den Teig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und untermengen.

Die Gugelhupfform befetten und bemehlen. Ein Drittel des Teiges in die Form füllen und etwas Brombeermus darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen, mit Teigmasse abschließen. Backrohr auf 180°C vorheizen und den Gugelhupf ca. 60 Minuten backen. Den Gugelhupf auskühlen lassen und stürzen.

Mit weißer Schokoladeglasur, Schokostreusel und Brombeeren verzieren.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten