

## Fürst Pückler - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
100	Gramm	Erdbeeren, TK
300	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillinzucker
6		Ei(er)
450	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
10	Essl.	Milch
3	Teel.	Kakaopulver
		Puderzucker

### Anleitung:

Aus Butter, Vanillinzucker, Eiern, Mehl und dem Backpulver einen Rührteig herstellen.

Den Teig dritteln und den hellen Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen. Das zweite Drittel mit dem Kakao und 5 EL Milch verrühren und auf den hellen Teig geben. Zum Schluss den restlichen Teig mit den vorher pürierten Erdbeeren und 5 EL Milch mischen und auch in die Form füllen. Mit einer Gabel marmorieren und für gut 1 Stunde bei 150 Grad in den Ofen schieben.

Ich habe den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäubt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert

p. P.: keine Angabe