

Gugelhupf mit Kirschen

Kategorien: Backen, Kuchen . Frücht, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
1	Glas	Schattenmorellen
250	Gramm	Butter, weiche
180	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
4		Ei(er)
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
175	Gramm	Joghurt
125	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Kirschsafft
		Fett für die Form
		Mehl für die Form

Anleitung:

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit 150 g von dem Joghurt unterrühren. Die Kirschen zum Schluss kurz unterheben.

Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Gugelhupfform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze: 175 Grad, Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2), ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe). Nach dem Backen den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Den Puderzucker und 25 g Joghurt glatt verrühren. Ca. 3 EL Guss und darin einen EL Kirschsafft unterrühren. Den weißen Guss auf dem Kuchen verteilen, rosa Guss in Streifen darüber geben und trocknen lassen. Zubereitungszeit: ca. 20 Min. Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de