

Heidelbeer - Joghurt - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
5		Ei(er)
250	Gramm	Heidelbeeren, (auch TK)
250	ml	Natur-Joghurt 3,5%
	Etwas	Aroma, (flüssiges Vanillearoma)

ZUM VERZIEREN

Kuchenglasur, (weiße Schokoladeglasur)
Heidelbeeren

Anleitung:

Butter mit gesiebttem Zucker, Vanillezucker und Vanillearoma schaumig rühren. Eidotter nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Dottermasse rühren, Joghurt untermengen. Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Heidelbeeren mit Mehl bestäuben und in die Teigmasse rühren.

Gugelhupfform fetten und bemehlen, den Teig einfüllen. Backrohr auf 175°C vorheizen und den Gugelhupf ca. 60 Minuten backen.

Den Gugelhupf auskühlen lassen, und mit weißer Schokoladeglasur und Heidelbeeren nach Belieben verzieren. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten