

Himbeer - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 16 Portionen

250	Gramm	Butter, plus etwas mehr zum Einfetten
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1/2	Pack.	Aroma (flüssiges Bourbon-Vanilleextrakt, Ersatzweise 1 Pck Vanillezucker)
4		Ei
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Zitrone(n) - Schale, geriebene, unbehandelt
100	ml	Milch, (je nach Konsistenz weniger oder mehr)
150	Gramm	Himbeeren

Anleitung:

Aus Butter, Zucker, Salz, Aroma, Eiern, gesiebttem Mehl und Backpulver und Zitronenschale einen Rührteig herstellen. Milch nach und nach unterrühren. Himbeeren unterheben (hier können auch tiefgefrorene verwendet werden. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen. Darauf achten, dass die Beeren gleichmäßig verteilt sind, damit der Kuchen später nicht durchbricht. Bei Umluft 160°C, Ober-/Unterhitze 175°C im vorgeheizten Ofen ca. 50 - 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den ausgekühlten Gugelhupf damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten