

# Limetten - Himbeer - Joghurt - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Butter
220	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei(er)
1		Eigelb
320	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Rum
2		Limette(n), den Saft
	Etwas	Zitrone(n) - Schale, gerieben
200	ml	Natur-Joghurt
300	Gramm	Himbeeren

## ZUM VERZIEREN

Kuchenglasur, (Zitronenglasur)  
Himbeeren  
Krokant, (Haselnuss-)  
Limette(n) - Scheiben, halbierte

## Anleitung:

Butter mit gesiebttem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eidotter nach und nach dazugeben. Rum, Limettensaft, Zitronenschale und Naturjoghurt vermengen und abwechselnd mit dem gesiebten Mehl und Backpulver verrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Zuletzt die Himbeeren einmengen. Gugelhupfform fetten und bemehlen, den Teig einfüllen und den Gugelhupf bei 180°C ca. 60 Minuten backen. Den Gugelhupf auskühlen lassen, stürzen und mit Zitronenglasur, Himbeeren, Haselnusskrokant und halbierten Limettenscheiben verzieren.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten