

Quark - Erdbeer - Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

200	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
4		Ei(er)
250	Gramm	Quark (Magerquark)
1	Pack.	Puddingpulver, Vanille
1	Essl.	Rum
1	Essl.	Grieß
1	Essl.	Zitronensaft
125	ml	Sahne
22		Erdbeeren /ca.12 Stück Erdbeeren, größer Gewürfelt und (ca.10 halbierte) zum Verzieren

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale schaumig rühren. Eidotter einzeln nach und nach unterrühren und schön schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Vanillepuddingpulver und Grieß vermischen und das abwechselnd mit Quark und Sahne in die Dottermasse unterrühren. Geschlagenen Eischnee unterheben.

Ca. 12 Stück Erdbeeren in größere Würfel schneiden, in Mehl drehen und unter die Teigmasse heben. Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Minuten backen.

Bei 3/4 der Backzeit evtl. Kuchen abdecken. Auskühlen lassen, mit etwas Puderzucker und Kokosflocken bestreuen und mit halbierten Erdbeeren verzieren.