

## Topfen - Erdbeer - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Früchte, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
200	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
4		Ei(er)
250	Gramm	Quark (Topfen), mager
1	Pack.	Puddingpulver
1	Essl.	Rum
1	Essl.	Grieß
1	Essl.	Zitronensaft
125	ml	Schlagsahne, (Obers)
200	Gramm	Erdbeeren, gewürfelt
Zum Verzieren:		
Erdbeeren, halbiert		
Puderzucker		
Kokosraspel		

### Anleitung:

Butter mit gesiebttem Zucker, Vanillezucker, Rum, Zitronensaft und geriebener Zitronenschale schaumig rühren. Eidotter einzeln unterrühren und weiter schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und mit Vanillepuddingpulver und Grieß vermischen. Abwechselnd mit Topfen und Obers in die Dottermasse rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig mengen. Gewürfelte Erdbeeren in Mehl drehen und unterrühren. Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°C ca. 60 Minuten backen.

Nach drei Viertel der Backzeit den Kuchen mit Folie abdecken. Den Gugelhupf auskühlen lassen, mit Staubzucker und Kokosflocken bestreuen und mit halbierten Erdbeeren belegen. Zubereitungszeit: ca. 30 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe