Beeren-Gugelhupf

Der Beeren-Gugelhupf ist ein bärenstarkes Rezept und schmeckt der ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
120 g	Butter (weich)
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb + Saft)
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
250 ml	Buttermilch
70 ml	Öl
100 g	Himbeeren
100 g	Brombeeren
100 g	Heidelbeeren
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Beeren-Gugelhupf** eine 22cm Gugelhupfform ausfetten und mit Bröseln ausstreuen.

2. Dann die Beeren verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Nun die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren.

4. Jetzt die Eier, einzeln und nach und nach unterrühren.

5. Danach den Zitronenabrieb + Saft das Mehl (gesiebt) und das Backpulver hinzufügen.

6. Dann die Buttermilch und das Öl ebenfalls hinzufügen.

7. Nun alles nur so lange miteinander verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

8. Letztendlich die Beeren vorsichtig unter den Teig heben.

9. Die Masse anschließend in die Form geben und im Ofen ca. 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Beeren-Gugelhupf vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker bestäuben.