

# Gugelhupf mit Heidelbeeren und Joghurt

Mit dem Rezept für Gugelhupf mit Heidelbeeren und Joghurt kommt eine köstliche Frische auf den Kuchentisch, der kaum jemand widerstehen kann.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



Foto: Carissa Rogers

## Zutaten

300 g	Mehl
250 g	Pflanzenmargarine
200 g	Staubzucker
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
260 ml	Naturjoghurt
260 g	<a href="#">Heidelbeeren</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Backpulver
1 EL	Mehl (für die Form)
1 EL	Butter (für die Form)
50 g	Mehl (zum Wälzen der Heidelbeeren)

## Zubereitung

1. Für den Gugelhupf mit Heidelbeeren und Joghurt den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Heidelbeeren waschen, verlesen und in Mehl wälzen.
2. Margarine mit Staub- und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier trennen und nach und nach

die Eidotter unterrühren. Joghurt, Mehl und Backpulver untermengen.

3. Eiklar steif schlagen und den Eischnee mit den Heidelbeeren unter den Teig heben. In die Gugelhupfform füllen und im Ofen ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Zum Gugelhupf mit Heidelbeeren und Joghurt frisch geschlagenes Schlagobers servieren.