

Heidelbeer Gugelhupf

Der Heidelbeer Gugelhupf mit frischen Heidelbeeren ist ein saftiges Kuchen-Rezept. Der köstliche Gugelhupf gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

300 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eier
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
400 g	Heidelbeeren
2 EL	Mehl
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeer Gugelhupf** rühre die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel cremig. Gib die Eier nacheinander hinzu und rühre sie jeweils auf höchster Stufe unter. Vermische das Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel. Gib die Mehlmischung portionsweise zur Butter-Ei-Masse und rühre alles gut durch. Falls der Teig zu fest ist, füge etwas Milch oder Wasser hinzu.
2. Verlese die Heidelbeeren, wasche sie und lasse sie gut abtropfen. Vermische die Heidelbeeren mit 2 EL Mehl und hebe sie vorsichtig unter die Masse.
3. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine 22-24 cm Gugelhupf-Form

mit Butter ein und bestäube sie anschließend mit Mehl. Fülle den Teig in die vorbereitete Form.

4. Backe den Heidelbeer Gugelhupf zirka 50 Minuten. Sollte der Gugelhupf während der Backzeit zu dunkel werden, rechtzeitig mit Alufolie abdecken. Mache eine Stäbchenprobe und lasse den fertigen Kuchen noch etwas abkühlen, bevor du ihn aus der Form stürzt. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp