

# Joghurt Gugelhupf mit Beeren

Der Joghurt-Gugelhupf mit Beeren ist der perfekte Kuchen für jede Gelegenheit. Die feine Mehlspeise überzeugt mit lockerem Teig, fruchtiger Note und Schokoladenglasur.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| 250 g         | <a href="#">Butter</a> (weiche, zimmerwarm) |
| 170 g         | <a href="#">Zucker</a>                      |
| 1 TL          | Vanilleextrakt                              |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>                        |
| 1 Stk.        | Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)            |
| 4 Stk.        | <a href="#">Eier</a>                        |
| 500 g         | Mehl                                        |
| 1 Packung     | Backpulver                                  |
| 300 g         | Griechischer Joghurt                        |
| 150 g         | <a href="#">Beeren</a> (gemischte TK)       |
| 100 g         | Weißer Schokolade                           |
| Nach Belieben | <a href="#">Beeren</a> (für die Deko)       |

## Zubereitung

1. Für den **Joghurt Gugelhupf mit Beeren** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Beeren in ein Sieb geben, abspülen und gut abtropfen lassen. Eine Gugelhupfform sorgfältig mit Butter einfetten und leicht bemehlen. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben.
2. Die weiche Butter zusammen mit Zucker, Vanilleextrakt, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel etwa 5 Minuten cremig aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Die Eier einzeln unterrühren. Anschließend den griechischen [Joghurt](#) hinzufügen und gut vermengen.

Das Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter den Teig rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Beeren vorsichtig unter den Teig heben, damit sie nicht zerdrückt werden und sich gleichmäßig im Teig verteilen.

3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen anschließend etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, danach vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Die weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und gleichmäßig über den ausgekühlten Joghurt-Gugelhupf gießen. Nach Belieben mit einigen Beeren dekorieren.

## **Tipp**

Den Joghurt Gugelhupf mit einer dickflüssigen Glasur aus Staubzucker und Zitronensaft überziehen.