Yogurette-Gugelhupf

Das Rezept von dem Yogurette-Gugelhupf ist eine tolle Kombination aus Joghurt-Kuchen, Yogurette-Stückchen und fruchtigen Himbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Brösel

Für den Teig

120 g	Butter (weich)
225 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
3 EL	Milch
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
250 g	Naturjoghurt
70 ml	Öl
200 g	frische Himbeeren
2 Tafeln	Yogurette (12 Riegel)

Zubereitung

1. Für den **Yogurette-Gugelhupf** eine Gugelhupfform (22cm) gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät cremig rühren.

3. Nun die Eier nach und nach hinzufügen und unterrühren.

4. Jetzt den Joghurt und die Milch ebenfalls unterrühren.

5. Danach das Öl während des Rührens, in einem dünnen Strahl einfließen lassen.

6. Anschließend das Mehl und das Backpulver durch ein Sieb hinzufügen und mit einem Kochlöffel oder Ähnliches unterheben.

7. Dann erst die Yogurette in Stücken und danach die Himbeeren vorsichtig unter den Teig heben.

8. Den Teig nun in die Gugelhupfform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 55-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Yogurette-Gugelhupf vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.