

HEIDELBEER-BUTTERMILCH GUGELHUPF



ZUTATEN:

für den Teig:

190 g Zucker
180 g Butter
4 Eier
160 ml Buttermilch
400 g Mehl
4 TL Backpulver
140 g TK-Heidelbeeren

für den Guß:

200 g Staubzucker
3 EL Saft einer Zitrone



ZUBEREITUNG:

- 1) Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
- 2) Eier trennen und Eiklar steif schlagen. Zucker und Butter schaumig rühren, Dotter nach und nach dazurühren. Buttermilch nun langsam dazu gießen und einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und langsam unter den Teig rühren. Das steife Eiklar unter den Teig heben.
- 3) Gugelhupfform ausreichend fetten und bemehlen. Teig in die Form füllen die Heidelbeeren vorsichtig mit dem Teigschaber unter den Teig mengen. Den Gugelhupf nun ca. 60 min backen bis er goldbraun geworden ist (die letzten 25 Minuten ev. mit einer Alufolie abdecken). Aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.
- 4) In der Zwischenzeit Staubzucker mit Zitronensaft glattrühren (bei Bedarf heißes Wasser hinzufügen). Gugelhupf mit Guss verzieren und etwas getrocknet servieren. Wenn er nicht am selben Tag gegessen wird in einem Tupper lagern oder abdecken damit er nicht austrocknet.