

EINFACHER SCHWARZBEER GUGELHUPF



★★★★☆ 4.5 bei 24 Bewertungen



Nach 3 Shooting Tagen häufen sich im Kühlschrank angebrauchte Packungen – fast alle davon hab ich heute in diesem Gugelhupf verbacken...ein wahrer Rest Verwertungs Kuchen der etwas anderen Art also

Zubereitung

- 1** Vorbereitung:
Variante 1: Die ganz weiche Butter in die Gugelhupfform geben und die Form ganz dünn damit einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

Variante 2: Die Form dünn mit einem Backtrennspray einsprühen und mit Brösel bestreuen.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 2** Eier, Zucker und Butter gut verrühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz verrühren. Ganz am Schluss die tiefgefrorenen Schwarzeeren einrühren (natürlich könnt ihr auch frische Heidelbeeren oder Schwarzeeren verwenden)
- 3** Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/gugelhupfform-2/>) füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
- 4** 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen, anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.
- 5** Den ausgekühlten Gugelhupf mit über einem Wasserbad geschmolzener (Waldbeer (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/waldbeeren-kuvertuere/>)) Kuvertüre und frischen Heidelbeeren

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter

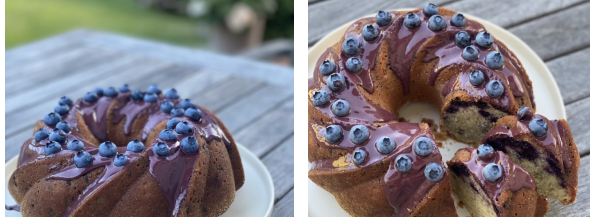
TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 120 g weiche Butter
- 270 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 150 g Sauerrahm
- 50 g Vanillejoghurt
- 150 g Schwarzeeren (tiefgefroren)

DEKO

- 50 g Waldbeer Kuvertüre
- frische Heidelbeeren

dekorieren.



Die Kaffee Kuvertüre gibt es in meinen Shop – alternativ kann natürlich auch ganz normale Schokolade oder Kuvertüre verwendet werden.

Auch die verwendete Gugelhupfform findest du in meinem Shop.