EINFACHER SCHWARZBEER GUGELHUPF

4.6 bei 27 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluftt | 170 Grad | 50 min

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 Schwarzbeeren einrühren (natürlich könnt ihr auch frische Heidelbeeren oder Schwarzbeeren 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	Schwarzbeeren (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.