



BLAUBEER-ZITRONEN-GUGLHUPF / INTERSPAR #29



Schneller und einfacher Blaubeer Kuchen! Dieser Heidelbeer Zitronen Guglhupf ist in nur 15 Minuten zubereitet und super lecker. Der Teig ist ein einfacher Rührteig mit Joghurt und Öl, welches den Teig super locker und saftig macht. Hinein werden noch kleine, leicht säuerliche Heidelbeeren eingerührt. Die Süße aus dem Kuchen und das säuerliche der Beeren ergänzen sich perfekt. Ein klassischer Kuchen perfekt zu einer Tasse Tee oder Kaffee auf jeder Kaffee Tafel.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
70 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 160°C O/U vor und fette und bemehle eine Gugelhupfform.

RÜHRTEIG

Rühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt für etwa 5 Minuten weißcremig. Rühre den Joghurt, das Öl, den Zitronenabrieb und -saft kurz ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und rühre es ebenfalls kurz ein. Fülle den Teig in die Form und verteile die Blaubeeren darüber. Vermische den Teig mit dem Teigschaber leicht und backe ihn im unteren Einschub für etwa 70-75 Minuten. Nehme den Kuchen nach der Stäbchenprobe aus dem Ofen, lasse ihn vollständig in der Form erkalten und stürze ihn dann.

Bestreue ihn mit süßem Schnee und serviere ihn.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

RÜHRTEIG:

- 5 Eier**
- 200 g Zucker**
- 1 Pr. Salz**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 250 g Joghurt (3,5 %)**
- 200 g Sonnenblumenöl**
- 1 Zitrone (Saft und Schale)**
- 350 g Mehl**
- 3 TL Backpulver**
- 200 g Blaubeeren**

ZUM SERVIEREN:

- 30 g süßer Schnee**