

Gugelhupf mit Heidelbeeren



Zutaten:

- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 200 ml Buttermilch
- 200 ml neutrales Pflanzenöl
- 200 g Blaubeeren

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° O/U Hitze vorheizen, eine Gugelhupf Form einfetten und bemehlen.

Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Abrieb der Zitrone schaumig schlagen.

Die Zitrone auspressen, mit dem Öl und der Buttermilch zu dem Teig geben und unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und nach und nach zu der Eiermasse geben.

1/3 des Teiges in die Gugelhupf Form füllen und die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen. Wieder 1/3 des Teiges darauf geben und die andere Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen. Mit dem restlichen Teig bedecken und für ca. 65-70 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann auf einen Rost stürzen.

Vollständig abkühlen lassen, mit Staubzucker (Puderzucker) oder Zuckerguss verzieren und genießen.

Viel Spaß beim nachmachen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at