



Gugelhupf wie von Oma



Zutaten

Menge	
1	Vanilleschote
250 g	weiche Butter
200 g	Zucker
5	Eier
250 g	Quark
1 Prise	Salz
½	Bio-Zitrone
350 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
200 g	TK-Himbeeren
100 g	weiße Kuvertüre
12	frische Himbeeren

Tipp

Wenn du keine Himbeeren magst, kannst du den Gugelhupf auch mit Blaubeeren oder Brombeeren machen.

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 1Std. Backzeit

pro Portion: 1904 kJ, 455 kcal, 48,6 g Kohlenhydrate, 8,46 g Eiweiß, 25,1 g Fett, 154 mg Cholesterin, 1,59 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Egal ob Napfkuchen, Bundkuchen, Bäbe oder Gugelhupf, alle Namen beschreiben den gleichen fluffigen Kuchen aus der runden Form. Der Gugelhupf ist für uns einfach der Sonntagskuchen schlechthin und schmeckt wirklich jedem! Wir zeigen dir, wie du eine saftige Variante des Gugelhupfs mit Himbeeren und Quark und einem hübschen Topping aus weißer Kuvertüre ganz einfach nachbacken kannst. Mit diesem Rezept kannst du sogar deine Oma beeindrucken- probier's aus!

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Danach das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Dann die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Den Quark dazugeben und ebenfalls unterrühren. Den Teig mit einer Prise Salz und etwas Zitronenabrieb würzen.

Step 2:

Nun das Mehl, die Stärke und das Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und nach und nach unter den Teig rühren. Zum Schluss die tiefgefrorenen Himbeeren vorsichtig unterheben.

Step 3:

Nun eine Gugelhupf-Form ausbuttern und mit Mehl ausstreuen. Dann den Teig hinein geben. Im heißen Ofen für ca. 60 Minuten backen, dann die Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen bleibt, kannst du den Kuchen heraus nehmen, kurz abkühlen lassen und stürzen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Step 4:

Zum Schluss die weiße Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen damit begießen und mit den frischen Himbeeren dekorieren.