

Beeren-Mix-Gugelhupf

Zutaten | 12 Portionen (Gugelhupfform Ø 26 cm)

280 g	weiche Butter
250 g	Zucker
1 EL	Rum
1 Pck.	Vanillezucker
6	Eier
380 g	Weizenmehl
1 Pck.	Backpulver
150 ml	Vollmilch
300 g	Beerenobst der Saison
40 g	Mehl zum Bemehlen der Beeren und der Form
20 g	Butter zum Ausbuttern der Form

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Butter mit Zucker, Vanillezucker und ggf. Rum mit den Schlägern des Handrührgerätes schaumig rühren, bis sich der Zucker ganz gelöst hat.
- Eier trennen, Eigelbe einzeln unterrühren und weiter schaumig schlagen.
- Mehl in eine Schüssel sieben, mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zur Eigelbmasse geben.
- Beeren der Saison waschen, gut abtropfen lassen und wenn nötig, von den Stielen befreien.
- Beeren in Mehl wenden (so verbinden sie sich besser mit dem Teig) und vorsichtig in die Kuchenmasse einarbeiten.
- Eiweiße in einer hohen größeren Rührschüssel zu Eischnee schlagen und ebenfalls unter den Teig heben.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Gugelhupf-Form ausfetten, bemehlen und den Teig einfüllen.
- Kuchen im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 60 Min. backen.
- Den Beeren-Mix-Gugelhupf auskühlen lassen, anschließend stürzen.

Tipp:

Es können selbstverständlich auch tiefgefrorene Früchte genommen werden, hierbei reichen ca. 250 g.
Mit geschlagener Sahne schmeckt der Kuchen noch besser.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 152 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
455 kcal	24.5 g	50 g	7.93 g	54.4 mg