

Joghurt-Gugelhupf mit Beeren



Gugelhupf mit griechischem Joghurt und saftigen Beeren

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

Zutaten

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

Abrieb 1 Bio-Zitrone

4 Eier

500 g Mehl

1 P. Backpulver

300 g griechischer Joghurt (ich habe den mit Brombeeren verwendet, natur geht natürlich auch)

300 g Beeren nach Wahl (ich habe Heidelbeeren und Brombeeren gewählt)

120 g Puderzucker
1 Riegel Joghurt Schokolade für die Deko

Zubereitung

1. Backofen auf 150 °C Heißluft vorheizen.
2. Eine Gugelhupfform (Fassungsvermögen ca. 2,5 Liter) einfetten und mit Mehl austreuen.
3. Beeren verlesen, waschen und vorsichtig trockentupfen. Ein Drittel der Beeren zur Seite legen.
4. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronen-Abrieb 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis die Masse hellcremig ist.
5. Eier nach einander unter Rühren dazugeben.
6. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel gründlich mischen.
7. Joghurt verrühren und abwechselnd mit dem Mehl in den Teig rühren.
8. Etwas Teig in der Form verteilen, darauf ein Drittel der Beeren geben. Vorgang wiederholen und mit dem restlichen Teig die Form füllen.
9. Backzeit ca. 1 Stunde (Stäbchenprobe!), danach den Kuchen mindestens 10 Minuten in der Form stehen lassen. Danach vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
10. Für die Glasur die übrigen Beeren (bis auf ein paar für die Deko) pürieren und durch ein Sieb pressen. Die Hälfte vom Puderzucker einrühren. Den restlichen Puderzucker mit etwas Wasser glattrühren. Nun direkt nacheinander die beiden Gussarten auf dem erkalteten Gugelhupf verteilen. Restliche Beeren aufsetzen. Den Schokoriegel mit einem Sparschäler fein aufschneiden und die Schokostreifen über Guss und Beeren geben.