



BEEREN- BUTTERMILCH- GUGELHUPF

Zutaten:

Gugelhupf:

- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 350g Mehl
- 1/2 Pckg. Backpulver
- 2 Eier
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 220g Buttermilch
- 150g frische Beeren

Glasur:

- 1-2 EL Buttermilch
- Etwas Zitronensaft
- 150-200g Puderzucker

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 Alle Zutaten für den Gugelhupf mit Ausnahme der Beeren in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Vorsichtig die Beeren unterheben. Eine Gugelhupfform gut einfetten und den Teig hineingeben. Auf mittlerer Schiene für ca. 50-60 min backen.
- 3 Den Gugelhupf erst vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.
- 4 Für die Glasur den Puderzucker mit ein paar Spritzern Zitronensaft und Buttermilch verrühren, sie sollte richtig dickflüssig sein. Mit einem Löffel auf den Gugelhupf geben, sodass die Glasur etwas am Rand herunterläuft.

