

Rezept der Woche:



Heidelbeer-Gugelhupf

Zutaten:

Für den Gugelhupf:

250 g Heidelbeeren, 1 EL Wasser, 1 EL Saft einer Zitrone, 200 g weiche Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 4 Eier, 350 g Weizenmehl Type 405, 1 Päckchen Vanillinzucker, 3 EL Milch, 50 ml Smoothie (Banane-Mango-Orange-Maracuja)

Für die Glasur:

200 g Puderzucker, 1 Eiweiß, etwas Fett für die Backform, 25 Heidelbeeren für die Deko

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen. 150 g Beeren, 1 EL Wasser und Zitronensaft kurz köcheln lassen, bis die Früchte leicht aufplatzen. Abkühlen lassen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz cremig rühren und nacheinander die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd hinzugeben.

Teigmenge halbieren. Unter die erste Hälfte den Smoothie mischen.

Die gekochten Heidelbeeren gut abtropfen lassen und den Sud auffangen. 2 EL Sud beiseitestellen. Die übrigen Beeren mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Saft unter die zweite Portion Teig mischen. Gugelhupfform (für ca. 2 Liter) gut fetten und als erstes den hellen Teig einfüllen. Heidelbeerteig darauf verteilen und mit einer Gabel unterziehen und marmorieren.

Im vorgeheizten Backofen 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 150 °C) ca. 50 Minuten backen. Eine Stunde abkühlen, dann aus der Form stürzen und erkalten lassen. Puderzucker in eine Schüssel sieben, Eiweiß dazugeben und mit den zwei EL Heidelbeersud zu einem glatten Guss verrühren. Den Guss über den Kuchen geben, mit Heidelbeeren verzieren und trocknen lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de