Blaubeer-Gugelhupf mit Amarettini



Saftig und lockerer Gugelhupf mit Blaubeeren zerkleinerten Amarettini

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

- 200 g Blaubeeren (frisch oder außerhalb der Saison TK)
- 150 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 3 Eier
- 125 g Magerquark
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 80 g Amarettini (kleine italienische Mandelkekse)

Außerdem

Fett und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Gugelgupf-Backform (Durchmesser 22 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Alle Zutaten bis auf die Amarettini und die Blaubeeren in eine Schüssel geben und eine Minuten zu einem glatten Teig verrühren.
4. Amarettini im Mixer zerkleinern (oder im Gefrierbeutel mit einem Nudelholz "bearbeiten") und zum Teig dazugeben.
5. Blaubeeren (frische natürlich gewaschen und verlesen, TK-Ware bitte gefroren verwenden) ebenfalls zum Teig geben. Beides vorsichtig mit einem Kochlöffel oder Schneebesen unterheben und den Teig anschließend direkt in die Form füllen. Gleichmäßig verteilen und die Oberfläche glätten.
6. Für ca. 60 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen. Bitte unbedingt die Stäbchenprobe (Erklärung siehe TIPPS unten) machen, jeder Backofen backt unterschiedlich.
7. Nach der Backzeit, den Kuchen aus dem Ofen holen und für ca. 15 Minuten in der Backform stehen lassen. Erst danach den Kuchen aus der Backform lösen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.