Schokoladen-Blaubeer-Gugelhupf



Dunkle Schokolade und Blaubeeren sind eine hervorragende Kombination! Hier gelungen vereint in einem sehr lockeren, saftigen und nicht zu süßen Gugelhupf.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g g weiche Butter
- 200 g Zucker (nach Geschmack auch weniger)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Tonkabohnen-Paste (alternativ Vanille-Extrakt)
- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver

50 g Speisestärke
40 g Backkakao
250 g Heidelbeeren (frisch oder TK)

Für die Deko

Puderzucker
Frische Heidelbeeren

Außerdem

Fett und Mehl für die Form

ZUBEREITUNG

1. Die Gugelhupf-Form (22 cm Durchmesser) gründlich einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Butter in eine Rührschüssel geben und cremig aufschlagen. Zucker, Salz und Tonkabohnen-Paste bzw. Vanille-Extrakt und gründlich unterrühren.
4. Die Eier einzeln dazugeben und mindestens 30 Sekunden rühren, bevor das nächste dazugegeben wird.
5. Zinn einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Speisestärke und Backkakao gründlich mischen und portionsweise unter den Teig rühren.
6. Die Heidelbeeren waschen, trockentupfen und in etwas Mehl oder Kakaopulver wälzen. Danach vorsichtig unter den Teig heben.
7. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.
8. Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).
9. Anschließend aus dem Backkofen nehmen und mindestens 10 Minuten in der Form stehen lassen. Danach den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.