



Johannisbeeren-
Gugelhopf

Rezept Seite 16



Johannisbeeren-Gugelhopf

DESSERT FÜR 6 PERSONEN

FÜR 1 FORM À 1,5 L

Butter und Mehl für die Form

200 g Butter, weich

160 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

180 g Saurer Halbrahm

250 g Mehl

2 TL Backpulver

375 g Johannisbeeren

200 g Puderzucker

1. Backform ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 170 °C vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Eier und Saurer-rahm nacheinander dazugeben und weiterrühren, bis die Masse hell und cremig ist. Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem cremigen, festen Teig rühren. $\frac{1}{3}$ der Johannisbeeren von den Rispen streifen und unter den Teig heben. Teig in die Form giessen und in der Ofenmitte ca. 55 Minuten backen. Gugelhopf aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Gugelhopf auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

2. Inzwischen die Hälfte der restlichen Beeren von den Rispen in eine Schüssel streifen und mit einer Gabel zerdrücken. Beerenmasse durch ein feines Sieb streichen. Entstandenen Saft mit Puderzucker zu einer glatten Glasur verrühren. Gugelhopf mit der Glasur begiessen. Mit restlichen Beeren garnieren und servieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

+ ca. 55 Minuten backen

Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 37 g Fett,

97 g Kohlenhydrate, 3200 kJ/770 kcal