



Waldbeeren-Gugelhopf

ERGIBT CA. 12 STÜCK

FÜR 1 GUGELHOPFFORM À CA. 21 CM Ø

Butter und Mehl für die Form

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

200 g Mehl

100 g gemahlene Haselnüsse

½ Beutel Backpulver

200 g tiefgekühlte Waldbeeren

100 g Backschokolade-Würfel

Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 180 °C vorheizen. Form ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig rühren. Eier nacheinander dazurühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver begeben. Alles gut mischen. Waldbeeren und Schokolade begeben und unterheben. Teig sofort in die vorbereitete Form füllen. In der Ofenmitte ca. 55 Minuten backen. Nadelprobe machen. Gugelhopf aus dem Ofen nehmen. In der Form etwas abkühlen lassen. Gugelhopf auf ein Kuchengitter stürzen. Form entfernen, Gugelhopf auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten

+ ca. 55 Minuten backen

+ auskühlen lassen

Pro Stück ca. 6 g Eiweiss, 23 g Fett,

38 g Kohlenhydrate, 1600 kJ/385 kcal

