

Preiselbeer Gugelhupf

Zutaten für 18 Stücke:

Für den Teig:

100 g gehackte Mandeln
300 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier (M)
150 g geschmolzene, abgekühlte Butter oder Margarine
5-6 EL Milch
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren

Für den Guss:

1 EL Zitronensaft
etwa 120 g Puderzucker

Zubehör:

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch dazugeben. Zutaten mit den Quirlen des Handrührers 1 Minute zu einem glatten Teig verrühren.

Die Hälfte des Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen. Mit einem abgespülten Löffel eine tiefe Bahn in den Teig drücken, Odenwald Wild-Preiselbeeren, bis auf 1 Esslöffel für den Guss, einfüllen. Restlichen Teig daraufgeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) 45-50 Minuten backen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guss die übrigen Odenwald Wild-Preiselbeeren mit Zitronensaft verrühren, durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker zu einem glatten Guss verrühren. Den Guss auf den Kuchen streichen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + 45-50 Minuten Backzeit + Wartezeit

Tipp:

Dass die herbsäuerlichen, mineral- und vitaminstoffreichen Preiselbeeren nicht nur als Beilage zu Wild schmecken, beweist dieser saftige Gugelhupf. Variieren lässt er sich gut, indem er in einer Kastenform (30 x 11 cm) oder auf dem Backblech (dann kürzere Backzeit beachten) gebacken wird. Streichen Sie dann Preiselbeersahne auf den Blechkuchen und bestreuen Sie ihn mit geraspelter Zartbitterschokolade.



Guten Appetit!