Benötigte Zutaten

210 g	Premium Teebutter (weich)
250 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
5	Eier (Größe M)
400 g	Mehl
1	Backpulver
200 ml	Premium Trinkjogurt Erdbeere
150 g	Himbeeren (frisch) und Heidelbeeren
etwas	Butter und 25g Semmelbrösel für die Form

Trinkjogurt-Gugelhupf mit Beeren

Besonders fruchtig

Anleitung

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

2. Nach und nach die Eier unterrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Trinkjoghurt unter den Teig rühren.

4. Die Beeren unterheben.

5. Den fertigen Teig in einer vorgefettete und bemehlte Gugelhupfform (ø 24cm) füllen.

6. Den Kuchen im vorgeheiztem Backofen bei 180°C für ca. 60 Minuten backen (Nadelprobe machen!).

7. Den Kuchen auskühlen lassen.

8. Mit Staubzucker bestäuben und nach Belieben mit weiteren Früchten garnieren.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at