



## Benötigte Zutaten

### Guglhupf

4 Eier (Größe L)

180 g Zucker

250 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

300 g **Premium Vanillejogurt**

**Premium Teebutter und Vollkornbrösel für die Form**

### Himbeerschlag

1 Pkg. **Premium Schlagobers (entspricht 250 ml)**

2 EL Staubzucker

100 g Himbeeren

## Vanillejogurt-Gugelhupf mit Himbeerschlag

Ein süßer Genuss für Klein und Groß

### Anleitung

#### Zubereitung Guglhupf

1. Die Eier mit dem Zucker einige Minuten lang schaumig rühren.
2. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben.
3. Vanillejogurt nach und nach unter den Teig heben.
4. Die Gugelhupfform mit Butter und Vollkornbrösel auskleiden.
5. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze für rund 50 Minuten backen.

#### Zubereitung Himbeerschlag

6. Schlagobers mit Puderzucker einige Minuten lang aufschlagen.
7. Die Himbeeren pürieren und dem Schlag unterheben.
8. Den Vanillejogurt Gugelhupf mit Himbeerschlag servieren.

**TIPP:** Für den klassischen Gugelhupf 150 g Butter schmelzen und in den Teig einrühren.



Ein Rezept von

*SalzburgMilch*



cookingcatrin.at