

Backform Gugelhupf



Art.-Nr. 661288



Heidelbeer-Zucchini Gugelhupf

FÜR EINEN GUGELHUPF 26 CM | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 70-80 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 375 g Zucchini, 5 Eier, 650 g Zucker, 360 ml Öl, Mark einer Vanilleschote, 550 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 2 TL Salz, 1½ TL Natron, 1 EL Zimt, 50 g Kokosflocken, 250 g gefrorene Heidelbeeren | **Außerdem:** 2-3 EL Heidelbeersaft oder Wasser, 200 g Puderzucker, evtl. Speisefarben-Paste „Pastell Lavendel“, frische Heidelbeeren zum Verzieren

Zubereitung:

Zucchini waschen und fein reiben. Die geriebene Zucchini mit einem Geschirrtuch gut ausdrücken. Eier mit Zucker, Öl und Vanillemark aufschlagen und Zucchini zugeben. Mehl mit Backpulver, Salz, Natron, Zimt und Kokosflocken mischen und nach und nach unterheben. Zuletzt die gefrorenen Heidelbeeren leicht in Mehl wälzen und unter den Teig heben. Das Ganze in die (z.B. mit STÄDTER Back-Trennspray) eingefettete und leicht ausgemehlte Form geben und bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 70-80 Minuten backen.

Den Kuchen mit der Form leicht aufklopfen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Anschließend aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen. Aus Saft oder Wasser und Puderzucker eine Glasur rühren und nach Belieben mit Speisefarbe einfärben. Den Kuchen mit der Glasur und frischen Beeren dekorieren.