

# Gugelhupf mit Joghurt ?

Hach, und da ist er wieder, der Gugelhupf, mein Lieblingskuchen ♥ ich weiß nicht warum, aber so ein Gugelhupf ist einfach so herrlich unkompliziert und schnell gemacht ? außerdem kann man beim Gugelhupf so wunderbar rumexperimentieren und wirklich alles ausprobieren. Vielleicht liegt es auch daran, das ich als Kind immer bei meiner Omi den Teig ausgekratzt habe, wenn sie ein Gugelhupf gebacken hat, und sie hat oft einen gebacken ?

Dieses Rezept ist auf jeden Fall eine etwas leichtere Variante und eignet sich daher wunderbar für den Frühling und Sommer. Denn er wird mit frischen Beeren und Joghurt gebacken ?. Ich habe in meinem Rezept Erdbeeren verwendet, aber ihr könnt natürlich auf jegliche andere Beerensorte nehmen ?

Ganz wichtig ist in jedem Fall, dass ihr den Kuchen bitte erst aus der Form stürzt, wenn der Gugelhupf wirklich komplett abgekühlt ist. Denn durch die Konsistenz, er ist wirklich sehr fluffig und saftig, kann er schnell auseinanderfallen ?

Ich backe diesen Kuchen immer sehr gerne zum Wochenende, denn die Haltbarkeit wegen der Beeren ist natürlich auch begrenzt. Aber ein Wochenende übersteht der eh nicht bei uns ?

So und jetzt genug erzählt, hier kommt das Rezept ?



## Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

250 g Naturjoghurt – oder 125 g Erdbeerjoghurt und 125 g Naturjoghurt ( Joghurt passend zu den Beeren wählen )

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale einer Zitrone

250 g Mehl

1 Backpulver

Eine Prise Salz

200 g Erdbeeren oder andere Beeren nach Wahl

### **Zubereitung**

- den Ofen auf 160°C Umluft oder 180 °C Ober/Unter Hitze vorheizen
- die Backform einfetten und bemehlen
- die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein
- dann den Joghurt, das Öl und die geriebene Zitroneschale hinzufügen und vermischen
- die Mehlmischung hinzufügen und nicht zu lange rühren
- zum Schluss die Erdbeeren vorsichtig unterheben
- alles in die vorbereitete Form füllen
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen

– mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

