

BIO HEIDELBEERE

Grüß Gott
und höchste Ehren.
Wir sind die
Bio Heidelbeeren!





Saftiger Heidelbeer-Gugelhupf

Den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Die Eier mit dem Zucker in einer Küchenmaschine mehrere Minuten lang schaumig schlagen, bis eine dickliche Masse entsteht. Die Butter schmelzen und einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit dem Schlagobers abwechselnd in den Gugelhupf-Teig einrühren. Den Teig auf zwei Schüsseln verteilen. In eine Teighälfte STAUD'S Bio Heidelbeere einarbeiten. Eine Gugelhupfform gut mit Butter ausfetten und mit Mehl oder Bröseln ausstreuen. Die beiden Hälften in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft rund 45 bis 50 Minuten backen.

STAUD'S Genuss-Tipp: Selbstgemachte Zuckerglasur. Dafür den Staubzucker mit Rotwein glattrühren, über den ausgekühlten Gugelhupf gießen und mit frischen Heidelbeeren genießen.



1 Gugelhupf
entspricht 12 Stk.



1 Std.

Zutaten:

230 g Butter
150 g Zucker
5 Eier (Größe M)
350 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
150 ml Schlagobers
100 g STAUD'S Bio
Heidelbeere
Butter und Semmel-
brösel für die Form

Für die Glasur:

200 g Staubzucker
2-3 EL Rotwein
125 g Heidelbeeren