





Beschwipster Heidelbeer-Hupf

Ein saftiger Rührkuchen mit einer Eierlikör-Sahne zu Ostern

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 16 cm):

Fett

Weizenmehl

All-in-Teig:

125 g Heidelbeeren
(Abtropfgew.)

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

100 g weiche Butter oder
Margarine

2 Eier (Größe M)

2 EL Eierlikör

50 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Eierlikör-Sahne:

75 ml Eierlikör

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Heidelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen und 2 Teelöffel für die Dekoration beiseitestellen. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Heidelbeeren und Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Heidelbeeren und Mandeln kurz unterheben. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Eierlikör-Sahne:

Gugelhupf zweimal waagrecht durchschneiden. Eierlikör mit 1 Pck. Sahnesteif verrühren und 2 Esslöffel davon in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Das zweite Pck. Sahnesteif mit Zucker und Vanillin-Zucker vermischen und die Sahne damit steif schlagen. Eierlikör kurz unterrühren. 1/3 der Sahne auf dem unteren Boden verteilen. Mittleren Boden auflegen, das zweite Drittel Sahne darauf verteilen und mit oberem Boden bedecken.

4 Verzieren:

Übrige Sahne auf den Kuchen geben, mit einem Teelöffel Spitzen ziehen und die Heidelbeeren darauf verteilen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und den Eierlikör über den Gugelhupf sprengeln. Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Gugelhupf kann auch in einer Gugelhupfform (Ø 22 cm) gebacken werden. Die Zutaten verdoppeln, Ausnahme: für die Eierlikör-Sahne insgesamt 100 ml Eierlikör und 300 g kalte Schlagsahne verwenden.
- Für eine alkoholfreie Variante den Eierlikör im Teig durch Milch ersetzen und für die Sahne statt Eierlikör 50 g Schokoladenraspel verwenden. Den Zucker dann weglassen.
- Ungefüllt kann der Kuchen eingefroren werden.

