



Brombeer-Gugelhupf

Ein saftiger Rührkuchen mit Brombeeren.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Füllung:

75 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
125 ml Milch
125 g Speisequark (Magerstufe)

Rührteig:

300 g Brombeeren
100 g weiche Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
3 Eier (Größe M)
125 g Speisequark (Magerstufe)
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Guss:

100 g weiße Schokolade
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. Etwa 1/3 der Brösel zur Dekoration beiseitestellen. Für den Teig Brombeeren verlesen, evtl. waschen und die Blüten entfernen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 125 ml Milch und 125 g Speisequark**, zubereiten. Die Amarettinibrösel unter die Creme rühren, in einen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen.



3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Quark kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Brombeeren vorsichtig unterheben.

- 4** Gut ein Drittel des Teiges in die Form geben und gleichmäßig verstreichen. Die Pudding-Masse darauf spritzen, dabei an den Rändern etwas frei lassen. Den übrigen Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5 Guss:

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit Hilfe eines Teelöffels die Schokolade über den Gugelhupf sprengeln und mit den übrigen Amarettinibröseln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Brombeeren kann auch die gleiche Menge frischer Heidelbeeren für den Kuchen verwendet werden.

