



HEIDELBEER-GUGLHUPF MIT ZITRONENGUSS

Zutaten:

Für eine Guglhupf-Form

Für den Teig:

6 Eier
250 g weiche Butter
125 g Zucker
ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
2 EL Rum oder Rumaroma
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
1/4 l Milch
100 g gehackte Mandeln (ohne Haut)
200 g Heidelbeeren

Zum Garnieren:

100 g Puderzucker
Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
1 Handvoll Heidelbeeren
3 Stängel frische Minze
1 EL Mandelblätter

Zubereitung:

Backofen auf ca. 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandelblätter in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Die Heidelbeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Schneebesen eines Rührgerätes steifschlagen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanilleschotenmark in einer anderen Schüssel cremig rühren. Nach und nach das Eigelb, Rum und die Prise Salz unterrühren. 1/3 vom Eischnee unter den Teig heben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den restlichen Eischnee unterheben, Mandeln und Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

Eine Guglhupf-Backform fetten und mit Paniermehl bestäuben. Den Teig in die Form geben und ca. 50 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen. Den Kuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen und komplett auskühlen lassen.

Puderzucker mit etwas Zitronensaft und Vanilleextrakt zu einem dickflüssigen Guss verrühren, über den Kuchen gießen und mit Heidelbeeren, Minz- und Mandelblättern garnieren.