

HIMBEER-GUGLHUPF

Zutaten:

6 Eier
250 g weiche Butter
150 g Zucker
ausgekratztes Mark einer Vanilleschote (alternativ 2 TL Vanilleextrakt)
2 EL Rum oder Aroma
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
1/4 l Milch
100 g gehackte Mandeln (ohne Haut)
20 g gefriergetrocknete Himbeeren

Zum Garnieren:
100 g Puderzucker
etwas Wasser
1 TL Vanilleextrakt
6 gefriergetrocknete Himbeeren

Zubereitung:

Den Backofen auf ca. 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß 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. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit 1/3 vom Eischnee unter den Teig rühren. Den restlichen Eischnee unterheben, Mandeln und Himbeeren vorsichtig unterheben.

Eine Guglhupf-Backform fetten und mit Paniermehl bestäuben. Den Teig in die Form geben und ca. 45 min. auf mittlerer Schiene backen. Den Kuchen komplett auskühlen lassen.

Puderzucker mit etwas Wasser und Vanilleextrakt zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, über den Kuchen gießen und mit fein zerbröselten gefriergetrockneten Himbeeren garnieren.