



REZEPT



SOPHIA DÜNSER

Erdbeer-Gugelhupf

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker cremig rühren, die Prise Salz und die Eier nach und nach einrühren. Dann den Abrieb der Zitrone unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben.

Die Erdbeeren waschen und vierteln. Dann mit Mehl bestäuben (wer tiefgefrorene Erdbeeren nimmt, muss sie nicht bestäuben) und unter den Teig heben.

Die Masse nun in eine ausgebutterte und bemehlte Gugelhupf-form füllen und bei 180 Grad Heißluft goldgelb backen. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

ZUTATEN

225 g weiche Butter
215 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
450 g Mehl
Abrieb einer Bio-Zitrone
2 TL Backpulver
130 ml Milch
300 g Erdbeeren
Staubzucker zum Bestäuben

Das Rezept stammt aus „Himbeerschnitte und Holunderreis“ von Sophia Dünser. Das Kochbuch ist im Verlag edition v erschienen.

