



HIMBEER-GUGELHUPF

Für ein Form von 24cm Durchmesser

Zutaten:

250 gr Margarine
6 Eier
250 gr Zucker
2 Prisen Salz
1 EIL Vanillepaste
4 dl Milch
150 gr gemahlene Mandeln
150 gr gefrorene Himbeeren
500 gr Mehl
1 1/2 Beutelchen Backpulver

Zubereitung:

Die Backform gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Nun in einer Küchenmaschine die Margarine rühren, bis sich Spitzchen bilden. Die Eier, das Salz und den Zucker begeben und rühren, bis die Masse hell ist. Jetzt die Vanillepaste, die Milch und die Mandeln darunter rühren. Die gefrorenen Himbeeren in der Hand leicht zerbröseln und ebenfalls untermischen. Jetzt das Mehl kurz, aber gut untermischen. Zum Schluss das Backpulver unterheben und in die Form füllen.

Backen: 180 Grad/ca.50-55 min. je nach Backofen
Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Helinda K.

Eat, letters and deco

