
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Landlust

Bemerkungen:

Zutaten Für 1 Gugelhupfform 24 cm

170 g weiche Butter
140 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
150 g Joghurt (10%)
2 EL Zitronensaft
Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone
280 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g TK-Heidelbeeren
Außerdem: Butter und Mehl für die Form

Rezept: Butter, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Nacheinander die Eier jeweils 2 Minuten unterrühren. Joghurt mit Zitronensaft und -abrieb verrühren und unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Die Form einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Abwechselnd etwas Teig und einige gefrorene Beeren einschichten, bis beides aufgebraucht ist. Die Beeren nicht unterrühren. Im vorgeheizten Backofen etwa 65 Minuten backen (Stäbchenprobe)