

## Oh du schöner Blaubeer-Pfirsich-Gugelhupf

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



Gesicht und vor dir steht dieses kleine Prachtexemplar. Was machst du? Möglichkeit 1: Du lässt die Kuchenkreation unberührt und erfreust dich an seiner Schönheit. Oder Möglichkeit 2: Du schneidest den Gugelhupf an und verteilst das Glück Stück für Stück an deine Freunde. Wir entscheiden uns für Letzteres. Und was machst du?

Nach einer Idee von [Das Knusperstübchen](#).

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Gugelhupfform einfetten.

- 2 -

Pfirsiche entsteinen und in Stücke schneiden.

- 3 -

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nacheinander dazugeben und jeweils 1 Minute einrühren. Joghurt und Zitronensaft unterrühren.

- 4 -

Mehl mit gemahlenden Mandeln, Backpulver, Natron und Salz mischen und unter die flüssigen Zutaten heben. Nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Pfirsiche und Blaubeeren unterheben und in die Form geben. Im heißen Ofen 40-50 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser mischen und auf dem Kuchen verteilen.

### Zutaten für 1 Gugelhupf

#### Für den Gugelhupf

250 g Mehl  
140 g gemahlene Mandeln  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Natron  
250 g weiche Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
250 g Naturjoghurt  
400 g Pfirsiche  
200 g Blaubeeren  
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Glasur

200 g Puderzucker  
2 Esslöffel Zitronensaft  
1 Esslöffel Wasser

#### Besonderes Zubehör

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

Stell dir vor: Es ist Sonntagmorgen, du sitzt mit deinen Lieben auf dem Balkon, die Sonne scheint euch aufs