

# Blaubeer Guglhupf

## Zutaten

150g Zucker  
180g weiche Butter  
4 Eier  
400g Mehl  
4 TL Backpulver  
30g Speisestärke  
150ml Buttermilch  
125g frische Blaubeeren  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 EL Zitronensaft  
100g Puderzucker



- 1) Verquirlt Zucker und Butter miteinander. Nacheinander die Eier hinzugeben und umrühren. Mehl, Backpulver und die Stärke zusammen mit der Buttermilch unter den Teig geben. Weiter rühren. 100g der frischen Blaubeeren zusammen mit dem Vanillezucker pürieren.
- 2) Jetzt könnt ihr die Guglhupfform schon einmal einfetten und mit Mehl ausstäuben. Etwa ein Drittel des Teiges in die Form geben. Den restlichen Teig mit dem Blaubeerpüree vermengen. Nun den Blaubeer-Teig in die Form füllen und mit einer Gabel Spiralen in den Teig drehen.
- 3) Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa eine Stunde lang backen. Gut auskühlen lassen und stürzen.
- 4) Den Zitronensaft mit dem Puderzucker vermengen und über den Kuchen geben. Zum Schluss mit den restlichen 25g Blaubeeren dekorieren.