

Johannisbeer-Guglhupf

Zutaten (1,5 L Form)

150g Zucker
180g weiche Butter
4 Eier
400g Mehl
4 TL Backpulver
30g Speisestärke
150ml Buttermilch
250g frische Johannisbeeren
1 Päckchen Vanillezucker



- 1) Verquirlt den Zucker und die Butter miteinander. Nacheinander die Eier hineingeben und gut umrühren. Ebenfalls das Mehl, Backpulver und die Stärke zusammen mit der Buttermilch unter den Teig geben. Noch einmal gut rühren.
- 2) Alle Johannisbeeren waschen und ein paar beiseite legen. In einer Schüssel die Beeren mit dem Vanillezucker vermengen. Dann alle Beeren in den Teig geben. Wenn ihr zur Dekoration keine Beeren verwenden wollt, könnt ihr auch alle Johannisbeeren in den Teig geben.
- 3) Fette die Guglhupfform ein und stäubt sie mit Mehl aus. Dann den Johannisbeeren-Teig in die Form füllen.
- 4) Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa eine Stunde lang backen. Macht die Stäbchenprobe, bevor ihr den Kuchen aus dem Ofen holt.
- 5) Nachdem der Guglhupf ausgekühlt ist, könnt ihr ihn aus der Form stürzen. Die übrig gebliebenen Johannisbeeren durch ein Sieb streichen und den Saft zusammen mit dem Puderzucker vermischen. Den rosafarbenen Zuckerguss und die restlichen Johannisbeeren auf den Johannisbeer-Guglhupf verteilen.