Johannisbeere-Buttermilch Gugelhupf

Ein wundervoller Kuchen für den Sommer. Durch die Buttermilch und die Beeren ist der Gugelhupf super saftig. Die Säure der Johannisbeeren ist ein toller Gegenpart zur Süße des Kuchens. Ich finde die Kombination einfach absolut perfekt. Natürlich kann auch jede andere Beere verwendet werden. Mir persönlich schmeckt er aber mit Johannisbeeren oder mit Heidelbeeren am Besten.

Rezept:
Zutaten: Gugelhupfform D/24cm
Teig:
- 250g weiche Butter
- 180g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 5 Eier Gr.M
- 175ml Buttermilch

- 375g Mehl
- 12g Backpulver
- 250g Johannisbeeren

Deko:
- 100g Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- Johannisbeeren

Zubereitung:
Teig:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform fetten und mit Mehl bestäuben.
Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste gut miteinander verrühren. Jetzt die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Buttermilch und Mehlgemisch abwechselnd einrühren und alles zu einigem glatten Teig verarbeiten. Nun werden die Johannisbeeren untergehoben. Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 65-70 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen und den Kuchen, in der Backform, ca. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen.

Deko:
Puderzucker sieben und soviel Zitronensaft hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Auf dem Gugelhupf verteilen und mit einer paar Johannisbeeren dekorieren.

Guten Appetit!