Artikel vom 13.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/vanille-gugelhupf-mit-fruechten

# Vanille-Gugelhupf mit Früchten



Foto: Leonie Jaxy

**Zutaten:**

250 g Mehl

180 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

1 P Vanillezucker

1 P Backpulver

1 P Vanillepuddingpulver

5 El Milch

Öl und Paniermehl für die Form

**Deko:**

1 Becher Sahne

200 g Früchte nach Wahl

zum Beispiel Erdbeeren

**Zubereitung:**

Die Eier zusammen mit der weichen Butter in einer Rührschüssel mit dem Handmixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Anschließend den Zucker und Vanillezucker hinzufügen und gut unterrühren. Mehl, Puddingpulver und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen. Diese Mischung abwechselnd mit der Milch zur Eier-Butter-Masse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Gugelhupfform mit einem Schuss neutralem Öl, einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Den Teig in die Form füllen und 60 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und stürzen. Ist der Gugelhupf abgekühlt, diesen in der Mitte durchschneiden und die obere Hälfte herunternehmen. Nun die Sahne steif schlagen, die Früchte, zum Beispiel Erdbeeren, waschen und 150 g der Früchte kleinschneiden. Anschließend mit der Sahne vermischen. Diese dann auf die untere Hälfte des Gugelhupfs geben und die obere Hälfte wieder vorsichtig draufsetzen. Die restliche Sahne klecksweise auf den Gugelhupf geben und die restlichen Früchte auf den Kuchen setzen.

*Leonie Jaxy*