

Blaubeer Swirl Cake

8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Gugelhupf-Form (Ø 24 cm):

Dr. Oetker Backspray

Teig:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Msp. Salz

4 Eier

300 g Mehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

2 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

150 g Blaubeeren

1 Stk. Zitronen

1 Vorbereiten:

Gugelhupf-Form mit Backspray einsprühen und bemehlen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Butter in eine Schüssel geben, **200 g** Zucker und Salz darunter rühren. Eier einzeln darunter mischen, bis die Masse heller ist.

Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse geben. Teig in 2 Portionen teilen. Vanillezucker in die eine Teighälfte mischen.

Blaubeeren mit Saft einer Zitrone und dem restlichen Zucker pürieren und in die zweite Teighälfte rühren. Teige mit Esslöffeln abwechslungsweise in die Form verteilen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während 50 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 50 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Herausnehmen, etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen und danach vorsichtig aus der Form heben. Auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53