

# Saftiger Himbeer-Quark-Gugelhupf

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Gugelhupfform (Ø 24 cm):

### Füllung:

75 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)  
1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie  
125 ml Milch  
125 g Magerquark

### Teig:

100 g Butter, weich  
175 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier  
125 g Magerquark  
300 g Mehl  
3 TL Dr. Oetker Backpulver  
300 g Himbeeren, tiefgekühlt,  
aufgetaut

### Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
weiss

## 1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform (Ø 24cm) grosszügig mit Butter einfetten und bemehlen.  
Spritzsack.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Füllung:

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschliessen und mit einem  
Wallholz zerkleinern.

Crème Pâtisserie mit Milch und Quark gut verrühren. Amarettini-Brösel unter  
die Crème rühren, alles in einen Spritzsack füllen.

③ Teig:

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker, Salz und Finesse Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Quark kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Himbeeren unterheben (der Teig wird schön rosa.).

Gut ein Drittel des Teigs in die Form geben und gleichmässig verteilen. Die Füllung im Spritzsack auf den Teig spritzen, dabei an den Rändern etwas frei lassen. Den restlichen Teig gleichmässig darauf verteilen und ca. 60 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 60 Minuten**

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

④ Garnitur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Beim Beutel eine kleine Ecke wegschneiden und den Gugelhupf schön verzieren.