Zwetschgen-Joghurt Gugelhupf



Zutaten Teig

- 4 Eier
- Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 175 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 5 Tropfen Bittermandel Aroma
- 285 g Mehl Type 550
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 PK Backpulver
- 200 g Naturjoghurt
- 300 g Zwetschgen

Zubereitung

- Die Eier trennen.
- Eiweiß mit Salz steif schlagen und kühl stellen.
- Butter mit Zucker, Vanillezucker und Bittermandel Aroma in der Küchenmaschine 7 Minuten schaumig schlagen.
- Die Eier nacheinander zugeben und jeweils 1 Minute unterrühren.
- Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und portionsweise abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren.
- Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, in kleine Stücke schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und unter den Teig heben.
- Eine Gugelhupfform mit weicher Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen.
- Den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175 °C Ober-/Unterhitze 50 Minuten goldbraun backen.

Portionsgröße: 1 Gugelhupf 24 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©