

Blaubeerkuchen



250 g weiche Butter
140 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier Größe M
400 g Weizenmehl Typ 405
1 Pkg Backpulver
130 ml Milch
200 g weiße Schokolade oder Kuvertüre 350 g
frische Blaubeeren
etwas Butter + Semmelbrösel

Vorbereitung

1. 150g der weißen Schokolade hacken.
2. Blaubeeren waschen und abtrocknen.
3. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.
4. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
5. Butter schmelzen.
6. Gugelhupf einfetten und Semmelbrösel darin verteilen.

Zubereitung

1. Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker cremig aufschlagen. Nach und nach Eier dazugeben und immer weiter schlagen.
2. Die Hälfte der Milch sowie des Mehls und Backpulvers hinzugeben, untermischen und dann den Rest ebenfalls hinzugeben und gut verrühren.
3. Schokoladenstückchen und Blaubeeren vorsichtig unterheben.
4. Die Kuchenmasse in den vorbereitete Gugelhupf geben und ca. 70 Minuten backen. Dann mit dem Stäbchentest kontrollieren.
5. Kuchen umgedreht (Gugelhupfboden nach oben) und auf einem Rost abkühlen lassen. Danach erst aus der Form stürzen.
6. Restliche weiße Schokolade schmelzen und damit den Kuchen verzieren.