

Johannisbeer-Mascarpone-Gugelhupf (groß)

Küche Backen

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
12 STÜCKE	30 MINUTEN	60 MINUTEN

Zutaten

- 150 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 4 Eier (Größe L)
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Vanille, gemahlen
- 3 TL Backpulver
- 250 g Mascarpone
- 30 ml Milch
- 250 g Johannisbeeren
- Puderzucker zum Garnieren

Anleitungen

1. Johannisbeeren von den Stängeln zupfen, waschen und gut abtropfen lassen.
Wenn ihr eine Gugelhupf-Form aus Metall verwendet, diese einbuttern und dünn mit Weichweizengrieß ausstreuen.
Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

2. Zucker und Butter in eine Schüssel geben und auf hoher Stufe schaumig schlagen; dabei zwischendurch die Butter mit einem Teigschaber vom Boden und Rand der Schüssel lösen, damit es später keine Klumpen gibt.

3. Nacheinander die vier Eier hinzufügen, jeweils gut untermischen. Auch hier zwischendurch Rand und Boden der Schüssel mit dem Teigschaber abziehen, so dass alle Zutaten gut vermischt werden.
Zum Schluss die Mascarpone dazugeben und alles auf mittlerer Stufe cremig schlagen.

4. Mehl, Vanillezucker, gemahlene Vanille, Backpulver in einer weiteren Schüssel mischen. Löffelweise zur Mascarpone-Mischung geben und auf mittlerer Stufe verrühren.
Sollte der Teig zu fest werden, nach und nach etwas Milch hinzugeben - es sollten aber maximal 30 ml sein.

5. Die Johannisbeeren zum Teig geben und mit dem Teigschaber oder einem Kochlöffel vorsichtig unter den Teig heben.
-

6. Teig in die Gugelhupf-Form gießen, etwas glatt streichen. Auf der mittleren Schiene im Backofen für 60 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Sollte der Kuchen dabei oben zu dunkel werden, mit etwas Alufolie abdecken.
-

7. Kuchen nach Ende der Backzeit für 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen, Form entfernen und den Kuchen ganz auskühlen lassen.
Mit etwas Puderzucker garnieren.