

Blaubeer-Buchweizen-Gugelhupf mit Vanille-Crème

Zutaten für 12 Stücke:

250 g wilde Blaubeeren aus Kanada (TK)
300 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Bio-Zitrone
1 Prise Salz
5 Eier
100 g Mohnsamen
250 g Mehl
150 g Buchweizenmehl
100 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
1–2 EL Puderzucker



Zubereitung:

1. Beeren auftauen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter und Zucker cremig schlagen. Zitrone waschen, Schale abraspeln. Salz und Zitronenschale zum Teig geben. Dann die Eier darunter schlagen und die Mohnsamen unterrühren. Mehl, Buchweizenmehl, Speisestärke und Backpulver mischen und dazu geben. Blaubeeren unterheben.

2. Gugelhupfform einfetten und den Teig hineinfüllen. Auf unterster Schiene ca. 1 Stunde und 15 Minuten backen. Kuchen in der Form auf einem Rost ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Vom Rand lösen und stürzen. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 20 Minuten

Pro Stück:

Energie: 480 kcal

Fett: 24 g

