



# Heidelbeer-Zitronen-Guglhupf

## Zutaten für 24 cm Durchmesser Guglhupfform

**Zubereitung:** 15 Minuten | **Backzeit:** 70 Minuten | **Kühlzeit:** 2 Stunden

### Rührteig:

5 zimmerwarme Eier  
 200 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 1 TL Vanilleextrakt  
 250 g Joghurt (mit 3,5% Fett)  
 200 g Sonnenblumenöl  
 1 Zitrone (Saft & Schale)  
 350 g Mehl  
 3 TL Backpulver  
 200 g Heidelbeeren

### Zum Dekorieren:

30 g Streu- oder Puderzucker



### Vorbereitung:

Den Ofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Guglhupf-Form fetten und bemehlen.

### Rührteig:

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 5 Minuten schaumig rühren. Joghurt, Öl, Zitronenabrieb und -saft kurz einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls kurz einrühren.

Den Teig in die Form füllen und die Heidelbeeren darüber verteilen und mit dem Teigschaber unterrühren. Auf unterer Schiene für ca. 70-75 Minuten backen.

Den Kuchen nach der Stäbchenprobe aus dem Ofen nehmen, vollständig in der Form auskühlen lassen und dann stürzen.

Mit Streuzucker servieren.