

Süßer Heidelbeer-Zucchini Gugelhupf



Stufe 1



Zubereitungszeit: 45 Min.
Ruhezeit: 80 Min.



Zutaten:

375 g Zucchini(s)
5 Eier
650 g Zucker
360 ml Öl
1 Vanilleschote(n)
550 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 TL Salz
1,5 TL Natron
1 EL Zimt
50 g Kokosflocken
250 g Heidelbeeren,
tiefgekühlt

Außerdem:

Heidelbeere(n)
200 g Puderzucker
Paste Speisefarbe
2 bis 3 EL Wasser



Meyer-Mayor Küchentuch Streifen,
hellgrau



Städter Backzutat Back-Trennspray
200 ml



Städter Backform Gugelhupf ø 16
cm / H 9 cm Silber 1.200 ml



Le Creuset Rührschüssel mit
Henkel in meringue



Städter Backzutat Paste Lavendel
Pastell 25 g

1

Die Zucchini waschen und fein reiben. Die geriebene Zucchini mit einem Küchentuch gut ausdrücken, sodass die meiste Flüssigkeit ausgepresst wird.

2

Mit einem Messer oder Löffel das Mark aus der Vanilleschote holen und zusammen mit Eiern, Zucker und Öl aufschlagen. Anschließend die Zucchini hinzugeben,

3

Mehl mit Backpulver, Salz, Natron, Zimt und Kokosflocken mischen und nach und nach unterheben.

4

Zuletzt die gefrorenen Heidelbeeren leicht in Mehl wälzen und unter den Teig heben.

5

Den Teig in eine eingefettete und leicht ausgemehlte Gugelhupf-Form geben und bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 70-80 Minuten backen.

6

Nach dem Backen den Kuchen mit der Form leicht aufklopfen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Anschließend aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

7

Aus Wasser und Puderzucker eine Glasur rühren und nach Belieben mit Speisefarbe einfärben. Den Kuchen mit der Glasur und frischen Beeren dekorieren.

Für die Glasur können Sie statt Wasser auch Heidelbeersaft verwenden.