

# Sommer Gugelhupf mit Blaubeeren und Pfirsichen



## Einkaufsliste:

### **Teig:**

390g Mehl  
1TL Backpulver  
1TL Natron  
Prise Salz  
230g weiche Butter  
300g Zucker  
2EL Vanillezucker  
4 Eier  
250g Naturjoghurt  
400g reife Pfirsiche  
200g Blaubeeren

### **Glasur:**

150g Puderzucker  
1-2EL Pfirsichsaft

Außerdem Blaubeeren und Pfirsiche nach Belieben

## So wird's gemacht

Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen. Pfirsiche in Stücke schneiden. Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzugeben, weiter rühren. Nun den Joghurt einrühren und das Mehlgemisch hinzugeben. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete und bemehlte Form geben, Pfirsiche und Blaubeeren auf den Teig geben und mit dem restlichen Teig bedecken. Mit der Hand gegen den Boden klopfen, sodass Luftlöcher entfernt werden. Kuchen 40-55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und unbedingt komplett auskühlen lassen.

Kuchen auf ein Gitter stürzen. Pfirsichsaft und Puderzucker verrühren, ggf. mehr Puderzucker hinzugeben wenn zu flüssig, Masse sollte zähflüssig, weiß und glänzend sein. Masse auf dem Kuchen verteilen und mit Pfirsichscheiben und Blaubeeren garnieren.