

Blaubeerkuchen mit Zitrone



Zutaten

Form: 2,5-3 Liter Gugelhupfform
450 g Mehl
1TL Natron
1/4TL Backpulver
1TL Salz
Abrieb von 3 Zitronen
350 g Zucker
2EL Vanillezucker
200 ml Buttermilch
100 ml Zitronensaft (Saft von 2-3 Zitronen, Rest für Glasur aufbewahren)
230 g weiche Butter
5 Eier

250 g Blaubeeren
30 g Zucker
1 EL Speisestärke
50 g Mehl
1 EL Backkakao

Außerdem:
100 g Puderzucker
3-6 EL Zitronensaft (nach Belieben)
Blaubeeren zum Verzieren

So wird's gemacht:

Zunächst 150 g Blaubeeren in einen Topf mit 50 ml Wasser und 30 g Zucker geben, zum Kochen bringen. Fünf Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren in die Blaubeeren geben. Gut rühren bis die Masse stark eindickt. Beiseite stellen.

Für den Kuchen Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen, Gugelhupfform einfetten und bemehlen.

Zitronen reiben, Abrieb mit dem Zucker mischen und beiseite stellen. Zitronensaft und Buttermilch mischen und beiseite stellen. Mehl, Salz, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben.

Butter mit dem Zitronenzucker aufschlagen, Eier nach und nach hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Nun abwechselnd Buttermilch-Masse und Mehlmasse in den Teig geben, gut umrühren aber nicht zu lange.

1/3 des Teigs in eine Schüssel geben und die Blaubeermasse sowie 1 EL Backkakao hinzugeben und gut verrühren.

1/3 des hellen Teigs in die Form geben, den Blaubeerteig auf dem hellen Teig verteilen. Den restlichen hellen Teig hinzugeben und die Masse wie bei einem Marmorkuchen mit einer Gabel durchziehen. Restliche Blaubeeren auf den Teig streuen.

Gugelhupf 60-70 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen und auf ein Rost stürzen, hier komplett auskühlen lassen. Für die Glasur: Puderzucker in eine Schüssel geben, Zitronensaft hinzugeben und cremig verrühren, wenn zu dickflüssig, mehr Saft hinzugeben, bis die Masse sich gut verteilen lässt aber noch dickflüssig ist, sodass die Glasur auf dem Kuchen bleibt. Kuchen leicht mit Puderzucker bestreuen, Glasur darauf verteilen und mit Blaubeeren dekorieren.