

Rezept

JOHANNISBEER-GUGLHUPF

Ein Rezept von JOHANNISBEER-GUGLHUPF, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Rote Johannisbeeren	¼ Vanilleschote
50 g Butter	100 g Buttermilch
75 g Zucker	1 Ei
Salz	50 g Mehl
1 TL Backpulver (4 g)	70 g Haferflocken
Zucker zum Wälzen	100 g Sahne
evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und von den Rispen zupfen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
2. Die Butter zerlassen, mit Buttermilch, Vanillemark, Zucker, Ei und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen schaumig schlagen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eimasse sieben und mit einem Kochlöffel unterheben. Haferflocken und 60 g Johannisbeeren kurz unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
4. Für die Deko die restlichen Johannisbeeren in Zucker wälzen. Die Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Guglhupfe spritzen. Mit den Beeren garnieren und nach Belieben noch Haferflocken über die Gugl streuen.