

Rezept

Gugelhupf mit frischen Beeren

Ein Rezept von Gugelhupf mit frischen Beeren, am 04.06.2023

Zutaten

600 g frische Erdbeeren	200 g Himbeeren (frisch oder TK)
2 Limetten	12 Blatt Gelatine
2 EL Johannisbeergelee	100 g Puderzucker
1 Vanilleschote	400 g Dickmilch
600 g Sahne	Walderdbeeren mit Grün für die Deko

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Gugelhupfform (2 l Inhalt, 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Gugelhupfform mit kaltem Wasser ausspülen und in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und je nach Größe in Viertel schneiden. Die frischen Himbeeren verlesen. Den Saft der Limetten auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Johannisbeergelee und Limettensaft in einem Topf erhitzen. Erdbeeren, frische Himbeeren oder die aufgetauten Beeren und 50 g Puderzucker dazugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Die Beerenmasse mit dem Pürierstab fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Das Püree wieder in den Topf geben und nochmals kurz erwärmen. Die Gelatine etwas ausdrücken und darin auflösen. Das Beerenpüree abkühlen lassen.
4. Die Vanilleschote längs halbieren, das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen. Die Dickmilch mit dem restlichen Puderzucker, Vanillemark und Beerenpüree glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Beerencreme rühren.
5. Die Beerencreme in die Gugelhupfform füllen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren den Beerengugelhupf mit einem spitzen Messer am Rand vorsichtig lösen, auf eine Platte stürzen und mit den Walderdbeeren dekorieren.