# Erdbeer-Guglhupf

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|---|---|
| Erdbeeren | 500 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 400 g |
| Butter | 250 g |
| Zucker | 200 g |
| Salz | |
| Eier | 4 St. |
| Mandeln, ganz | 100 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Puderzucker | 1 EL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und würfeln. In einer Schüssel Erdbeeren mit 2 EL Mehl mischen. In einer weiteren Schüssel weiche Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig rühren. Eier zufügen und rühren, bis sich der Zucker löst. Übriges Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Erdbeeren unterheben und Teig in eine gefettete Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen. Im Backofen ca. 50–60 Min. backen.

3. Erdbeer-Gugelhupf auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst statt frischer Erdbeeren auch TK-Erdbeeren verwenden. Diese vor Verwendung auftauen und abtropfen lassen.

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 323 kcal |
| Kohlenhydrate | 36 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 18 g |