Pflaumen-Gugelhupf

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Pflaumen	500 g
Orangen	1 St.
Butter	250 g
Zucker	200 g
Salz	
Eier	3 St.
Orangenmarmelade	80 g
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren, Stein entfernen und würfeln. Orange heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben.

2. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig rühren. Eier zufügen und rühren, bis sich der Zucker löst. Orangenkonfitüre, Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Pflaumen und Orangenschale unterheben.

3. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen. Im Backofen ca. 50–60 Min. backen.

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

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	298 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g