

## HEIDELBERGUGELHOPF MIT VANILLE

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Backen: ca. 65 Min.

Für eine Gugelhopfform von  
ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt

---

### 3 dl Milch

**1 Vanillestängel**,  
längs aufgeschnitten,  
Samen ausgekratzt

**3 EL Zucker**

**2 EL Maizena**

**1 Ei**

---

**150 g Butter**, weich

**150 g Zucker**

**1 Prise Salz**

**4 Eier**

---

**200 g Mehl**

**1 TL Backpulver**

**400 g Heidelbeeren**

---

**100 g Heidelbeeren**

**270 g Puderzucker**

---

**einige Zuckerblümchen**

---

- 1.** Milch und alle Zutaten bis und mit Ei mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen.
- 2. Rührteig:** Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem andern darunterühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
- 3.** Mehl, Backpulver und Heidelbeeren mischen, unter die Masse mischen. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen. Mit einem Löffelstiel ringsum eine Rinne einkerben, Creme mit einem Löffel sorgfältig hineinfüllen (kleines Bild oben), restlichen Teig darauf verteilen.
- 4. Backen:** ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Gugelhopf herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Gugelhopf mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen.
- 5.** Heidelbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 5 Esslöffel). Puderzucker beigegeben, zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, auf dem Gugelhopf verteilen (kleines Bild unten). Gugelhopf mit den Zuckerblümchen verzieren, trocknen lassen.

**Lässt sich vorbereiten:** Vanillecreme  
ca. 1 Tag im Voraus zubereiten.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank  
ca. 1 Tag.

**Stück (1/6):** 269 kcal, E 4g, Kh 43g, F 10g

