

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

JOGHURT-GUGELHUPF MIT BLAUBEEREN

mit **BÖCKER** Le Chef Bio

Für den Teig:

- 70 g **BÖCKER** Le Chef Bio
- 250 g Butter
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 180 g Griechischer Joghurt
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g Speisestärke
- 1 Pckg. Backpulver
- 200 g Blaubeeren
- 100 g Backfeste Schokotropfen (Zartbitter)



einfach



Gesamtzeit: ca. 30 Min.



Backzeit: ca. 50 – 60 Min.

ZUBEREITUNG

Tipps vorab: Damit das Rezept gelingt und der Kuchen schön locker wird, gerne ausreichend Zeit für das Aufschlagen der Zutaten einplanen. Außerdem sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben.

1. Den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, die Gugelhupfform einfetten.
2. Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Die Butter ist ausreichend aufgeschlagen, wenn die Farbe deutlich heller und die Masse schön luftig geworden ist.
3. Nun die Eier untermischen und dabei wie folgt vorgehen: Ein Ei erst auf niedrigster Stufe unterrühren und anschließend auf höchster Stufe für ca. 30 Sekunden aufschlagen (das Ei sollte sich mit der Butter verbinden). Dann das zweite Ei zugeben und den Vorgang wiederholen - mit den letzten zwei Eiern ebenso verfahren.
4. Anschließend den griechischen Joghurt vorsichtig unter die Masse rühren.
5. In einer separaten Schüssel **BÖCKER Le Chef Bio**, Mehl, Stärke und Backpulver vermengen, in die Joghurt-Butter-Masse sieben und vorsichtig auf niedrigster Stufe untermischen, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
6. Blaubeeren und Schokotropfen mit einem Teigschaber ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben.
7. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene 50 – 60 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, wann der Kuchen fertig ist.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier auslegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.