

# Cremiger Heidelbeer-Hupf

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

☐ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker  
Gugelhupf  
175 g weiche Butter oder  
Margarine  
3 Eier (Größe M)  
1/8 l Milch

### Heidelbeer-Creme:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
1/2 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
3 EL Zucker  
1/8 l Milch  
1/8 l flüssiges Schlagobers  
125 g Heidelbeeren

### Heidelbeer-Glasur:

100 g gesiebter Staubzucker  
3 EL Heidelbeersirup  
1 EL passierte Heidelbeeren

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Super Girl  
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

## 1 Sandmasse:

Für die Masse die Backmischung mit Butter, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Die Masse in eine befettete Gugelhupfform füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: etwa 55 Minuten**

2 Den Gugelhupf in der Form etwas überkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

3 Den erkalteten Gugelhupf zweimal waagrecht durchschneiden.

## 4 Heidelbeer-Creme:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Puddingpulver mit Zucker, Milch und Schlagobers (statt 1/4 l Milch) nach Packungsanleitung zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Gelatine unterrühren. Bei beginnender Gelierung die Heidelbeeren einrühren.

- 5 Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden spritzen. Den mittleren Boden auflegen und die übrige Creme aufspritzen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und den Gugelhupf ca. 1 Std. kalt stellen.
  
- 6 **Heidelbeer-Glasur und zum Dekorieren:**  
Staubzucker mit Heidelbeersirup und passierten Heidelbeeren zu dickflüssiger Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen geben. Die Glasur dekorativ auf den Gugelhupf spritzen und mit Dekorblüten und Streudekor dekorieren.