

Cremiger Heidelbeer-Hupf

ca. 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)
½ l Milch

Heidelbeer-Creme:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
3 EL Zucker
½ l Milch
½ 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: ca. 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.