


# Himbeergugelhupf

ca. 12 Portionen  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

250 g weiche Butter  
250 g gesiebter Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Zitrone  
4 EL Rum  
4 Eier (Größe M)  
240 g gesiebtes glattes Mehl  
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
2 KL Dr. Oetker Backpulver

### Frucht-Einlage:

250 g Himbeeren

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

- 1 All-in-Sandmasse:**  
Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz verrühren.
- 2 Frucht-Einlage:**  
Die Himbeeren mit etwas Mehl vermischen und vorsichtig kurz einrühren.
- 3** Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 60 Minuten**

- 4 Zum Bestreuen:**  
Den Gugelhupf mit Staubzucker leicht bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Himbeeren kann man auch abgetropfte Kompottkirschen verwenden.

