SOMMERGUGLHUPF

für 1 Guglhupfform

ZUTATEN

200 g weiche Butter
100 g Zucker
100 g Vollmilch-Joghurt
4 Eier
250 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
100 g Kokosraspeln
100 g gemahlene Mandeln
1 Nektarine
1 Pfirsich
3 Aprikosen
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Ober-/Unterhitze) und die Guglhupfform gut mit etwas Butter ausfetten. Das Obst waschen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden.

2. Die Butter mit einem Mixer cremig rühren. Den Zucker hinzufügen und unterrühren. Anschließend nach und nach die Eier sowie den Joghurt hinzugeben und ebenfalls unterrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver, den Kokosraspeln und den Mandeln vermischen und nach und nach unterrühren. Anschließend das Obst vorsichtig unterheben.

4. Den Teig in die Form füllen und den Guglhupf im unteren Drittel des Backofens etwa für 60 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Anschließend den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form erkalten lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

5. Den Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und anschließend den Sommergugl genießen!