



## BLAUBEER GUGELHUPF **BLUEBERRY BUNDT CAKE**

Gugelhupfform/Bundt Pan

Zutaten Teig	Ingredients
250g Butter, zimmerwarm	<b>1 cup butter, room temp.</b>
230g Zucker	<b>1 ¼ cup sugar</b>
8 Eigelb	<b>8 egg yolk</b>
300g Mehl	<b>2 ¼ cups flour</b>
4 TL Backpulver	<b>4 tsp baking powder</b>
2 Pk. Vanillezucker	<b>2 tsp vanilla extract</b>
Prise Salz	<b>Pinch of salt</b>
4 EL Milch	<b>4 tbsp milk</b>
250g Blaubeeren	<b>2 cups blueberries</b>
optional: ½ TL Blaubeer Aroma	<b>optional: ½ tsp blueberry extract</b>

## Zubereitung Teig

1. Butter und Zucker schaumig schlagen
2. nach und nach während des Mixens die Eigelbe dazugeben
3. die trockenen Zutaten mischen und zu dem bisherigen Teig geben
4. jetzt Milch hinzufügen und noch einmal aufmixen
5. die Blaubeeren mit einem Schaber unterheben
6. eine Gugelhupfform buttern und mehlen
7. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für circa 45-50 min backen (Stäbchenprobe)
8. nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen

## Instructions Batter

- 1. beat butter and sugar until light and fluffy**
- 2. add yolks while beating one at a time**
- 3. mix dry ingredients and add to mixture**
- 4. while mixing add milk**
- 5. gently fold in blueberries**
- 6. grease and flour bundt pan well**
- 7. bake at 375°F for approx 45-50 min (insert tooth pick)**
- 8. let cool off completely, then take it out of pan**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**