

Tricolore-Gugelhupf

Zutaten für ca. 16 Stücke

50 g tiefgefrorene Himbeeren
 50 g tiefgefrorene Heidelbeeren
 225 g BUTARIS Butterschmalz
 200 g Zucker
 1 Päckchen Vanillin-Zucker
 4 Eier (Größe M)
 1 TL Zitronensaft
 1 Prise Salz
 275 g Mehl
 3 TL Backpulver
 100 g Zartbitter-Kuvertüre
 100 g kalte Marzipan-Rohmasse
 50 g Blaubeeren
 200 g weiße Kuvertüre
 25 g Kokosfett
 Fett und Mehl für die Form
 4 Einmal-Spritzbeutel



Zubereitung:

1. Tiefgefrorenen Beeren in einem Sieb auftauen lassen. BUTARIS, Zucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren, Zitronensaft und Salz dazugeben. Mehl und Backpulver mischen. Nach und nach unter die Masse rühren.
2. Zartbitter-Kuvertüre klein hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Marzipan fein reiben. Beeren fein pürieren. Teig dritteln, ein Teil mit Beerenpüree verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Einen weiteren Teil des Teiges mit dunkler Kuvertüre verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Restlichen Teig mit Marzipanraspeln verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Von jedem Spritzbeutel eine kleine Spitze abschneiden.
3. Gugelhupfform (24 cm Ø; ca. 3 Liter Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Erst den Beerenteig auf den Boden der Form spritzen, dann den Schokoladenteig entlang des inneren Randes der Form spritzen. Marzipanteig neben den Schokoladenteig entlang des äußeren Randes in die Form spritzen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 90 Minuten backen (Stäbchenprobe). Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Blaubeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Weiße Kuvertüre klein hacken, mit Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Kuchen sofort mit weißer Kuvertüre und Blaubeeren verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden. Wartezeit ca. 2 Stunde



Nährwerte: pro Stück ca.

| | |
|---------------|--------------------|
| Fett | 24 g |
| Kohlenhydrate | 40 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Brennwert | 401 kcal / 1680 kJ |

© BUTARIS