



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Ein Rost in die Mitte des Ofens schieben und eine Gugelhupfform mit 2 EL Butter einfetten.

In einer mittelgroßen Schüssel 200 g Butter, Frischkäse und Zucker mit dem Handmixer schaumig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nun nach und nach 4 Eier einzeln einrühren, bis sie sich jeweils komplett mit der Masse verbunden haben. Die Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Den Zitronenabrieb in die Schüssel geben, 400 g Mehl, Backpulver und Salz hineinsieben und alles zügig zu einem glatten Teig verrühren. Grün der Erdbeeren entfernen, Beeren vierteln und in einer kleinen Schüssel mit 3 EL Mehl vermischen.

Die Hälfte des Teiges in die gefettete Gugelhupfform füllen und darauf 2/3 der Erdbeeren verteilen. Den restlichen Teig ebenfalls hineinfüllen und die übrigen Erdbeeren daraufgeben. Den Gugelhupf etwa 50 bis 55 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Mit einem Holzspieß oder Messer die Garprobe machen. Sollte noch etwas Teig kleben bleiben, den Kuchen weitere 5 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen auf einem Rost auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Die Eiswaffeln mit Dekor-Buchstaben, Weingummis u. Ä. füllen. Den Puderzucker tropfenweise mit Zitronensaft zu einer Glasur verrühren, damit den Kuchen glasieren und mit Dekor-Buchstaben dekorieren. Sobald die Glasur getrocknet ist, die vorbereiteten Eiswaffeln in die Mitte des Kuchens stecken und servieren.

ZUTATEN

für einen Gugelhupf (ø 23 cm)

- 400 g Erdbeeren
- 400 g + 3 EL Mehl
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g Frischkäse
- 200 g + 2 EL Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 60 g Puderzucker

Außerdem:

- 100 g Weingummis u. Ä.
- 3 Eiswaffelhörnchen
- Dekor-Buchstaben und Zahlen

UTENSILIEN

Gugelhupfform, Backpinsel, mittelgroße Schüssel, Handmixer mit Quirlen, Feinsieb, Feinreibe, Zitruspresse, kleine Schüssel