



## Bunter Gugelhupf

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Nordic Ware "Rondo"](#) oder eine ähnliche Form mit ca. 2.5 l Inhalt

### Teig

- 220 g Butter
- 130 g Zucker
- 6 Eier Gr. M
- 120 g griech. Joghurt
- 1 Prise Salz
- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Tütchen Backpulver

Zusätzlich für die einzelnen Teigdrittel:

- 50 g [Pistazienmus](#)<sup>1</sup> + 20 g. gemahlene Pistazien
- 125 g Lemon Curd ( [Rezept hier](#) ) + 1 El. Zitronenmarmelade (wenn vorhanden)
- 100 g gemischtes Fruchtpüree + 1 Teel. [Rote Bete Pulver](#)<sup>1</sup> (wenn vorhanden)

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben! - Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. – Die Gugelhupfform gut einfetten. – Vor der Zubereitung des Hauptteiges die Zutaten für die verschiedenen Teigaromen bereitstellen.

Butter, Salz und Zucker in einer großen Schüssel sehr schaumig schlagen. Dabei nach und nach die Eier hinzufügen. Jedes Ei mindestens eine halbe Minute untermixen. Danach den Joghurt einrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl über die Masse sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Diesen Grundteig in drei gleiche Teile teilen. Unter das erste Drittel die Pistazienzutaten rühren, unter das zweite Drittel die o. g. Zitronenzutaten und unter das letzte das Fruchtpüree und ggf. das Rote Bete Pulver. Die drei Teige abwechselnd in die vorbereitete Gugelhupfform einschichten. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. Die so befüllte Form in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 45 Minuten backen. Bitte unbedingt eine Stäbchenprobe machen, da sowohl Backformen, als auch Öfen sehr unterschiedlich sein können!!

Ist der Kuchen gar, zunächst in der Form etwas abkühlen lassen und dann stürzen. *Gerade bei den Nordic Ware Formen habe ich die Erfahrung gemacht, dass man geduldig mit dem Stürzen warten sollte.*

#### **Guss**

- 200 g Puderzucker
- etwas Holunderblütensirup oder Zitronensaft

Den Puderzucker mit der Flüssigkeit verrühren und über dem abgekühlten Gugelhupf verteilen. Der Gugelhupf hält sich gut abgedeckt mehrere Tage frisch und saftig.