

Blaubeer-Marmorkuchen

Zutaten für 16 Stücke:

100 g + 2 EL wilde Blaubeeren aus Kanada im eigenen Saft
(aus dem Glas oder tiefgefroren)
4-5 EL Blaubeersaft (Glas)
250 g weiche Butter
225 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
Salz
5 Eier (Größe M)
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 ml Milch
250 g Puderzucker



Zubereitung:

1. Blaubeeren abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 100 g Blaubeeren und 3 Esslöffel Blaubeersaft fein pürieren. Alternativ, Blaubeeren auftauen lassen und fein pürieren.
2. Ofen auf 175 °C vorheizen. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Pürierte Blaubeeren unter die Hälfte des Teiges rühren.
3. Gugelhupfform (2,5 Liter Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teige abwechselnd, esslöffelweise in die Gugelhupfform füllen und den Teig mit einem Löffelstiel spiralförmig marmorieren. Im vorgeheizten Backofen 55-65 Minuten backen.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
5. Puderzucker und restlichen Blaubeersaft zu einem Guss verrühren. Kuchen mit Guss überziehen und trocknen lassen. Sobald der Guss angetrocknet ist, mit restlichen Blaubeeren verzieren.

Zubereitungszeit: Ca. 1 Stunde

Nährwertangaben pro Stück:

Energie: 380 kcal / 1590 kJ
Fett: 15,5 g
Kohlenhydrate: 54 g
Eiweiß: 5,69 g

