



# Zitronen Heidelbeer Gugelhupf

## Rezept

1 Gugelhupfform

1 Stunde

## Zutaten:

- 6 Eier
- 350 g Staubzucker
- 170 ml Öl
- 170 ml Schlagobers
- 250 g [LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel](#)
- 100 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- Zesten einer Zitrone
- Saft einer Zitrone
- 300 g Schwarzbeeren
- Butter für die Form

## **Zubereitung:**

Die Eier und den Staubzucker einige Minuten schaumig rühren. Das Öl und den Schlagobers langsam einrühren. Anschließend die **LAND-LEBEN BIO Dinkel Semmelbrösel** unterheben. Das Mehl und das Backpulver vermengen und mit einer Schneerute unter die Masse rühren. Zitronensaft und Zitronenzesten unterheben. Zum Schluss vorsichtig die frischen Beeren einrühren. Die Gugelhupfform mit Butter ausfetten und mit den Semmelbröseln ausstauben. Die fertige Masse in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170° Grad {Heißluft} 45 Minuten backen. Noch heiß aus der Gugelhupfform stürzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)