



JOGHURT GUGLHUPF MIT ERDBEEREN UND ZITRONENTHYMIAN

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Gugelhupfformen mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstreuen.
2. Zitronenthymian fein hacken. Mehl und Backpulver versieben. Geriebene Mandeln und Zitronenthymian mit dem Mehl vermischen. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Orangen- und Zitronenschale gut schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das Joghurt einrühren und die Mehlmischung unterheben.
3. Masse in die Gugelhupfformen füllen und im Backofen ca. 40 Min. auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Backofen nehmen und 5 Min. rasten lassen.
4. Für den Dip Mascarpone, Staubzucker und Sauerrahm verrühren und in die Gugelhupfmitte einfüllen. Mit Zitronenthymian-Zweigen und geviertelten Erdbeeren garnieren.

Tipp: Die Backzeit erhöht sich bei 1 Gugelhupfform auf insgesamt ca. 60 Minuten.



ZUTATEN FÜR 6 GUGLHUPFFORMEN À 180 ML WASSERINHALT ODER 1 GUGELHUPFFORM

Joghurt-Guglhupf:

- 4 Eier
- 200 g Staubzucker
- 1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 1 Orange
- 150 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 250 g Joghurt 3,6 %
- 220 g Mehl
- 1 Packerl Backpulver
- 100 g geriebene Mandeln
- 1 EL Zitronenthymian

Garnitur:

- 100 g Mascarpone
- 3 EL Staubzucker
- 2 EL Sauerrahm
- ca. 10 Erdbeeren
- einige Zitronenthymian-Zweige