



Menge 1 Gugelhupf (30 cm )



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KOKOS-HIMBEER-GUGELHUPF

Fluffig-saftiger Rührteig mit Kokosnote und Himbeeren – und so schnell gemacht, dass man ihn auch noch für spontanen Besuch zaubern kann!



### Zubereitung

- 1.** Butter mit Diamant Feinster Zucker schaumig rühren. Dann jedes Ei einzeln unterrühren und jeweils 1 Minute gut verrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Kokosraspeln mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zuletzt Himbeeren tiefgefroren unterrühren.
- 2.** Eine Gugelhupfform einfetten und mehlieren. Teig darin verteilen.
- 3.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 60–65 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, nach ca. 40 Minuten mit Alufolie abdecken. Abkühlen lassen.
- 4.** Nach dem Backen herausnehmen, 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen.
- 5.** Diamant Glasurzucker mit Zitronensaft zur Glasur anrühren und auf dem Kuchen verteilen. Mit Kokosraspeln und Himbeeren verzieren und trocknen lassen.

### Zutaten

Für den Teig:

225 g	weiche Butter
225 g	Diamant Feinster Zucker
5	Eier (Größe M)
375 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Kokosraspel
300 ml	Milch
250 g	Himbeeren (tiefgekühlt)

Zum Verzieren:

250 g	Diamant Glasurzucker
3-4 EL	Zitronensaft
1-2 EL	Kokosraspel
	Einige frische Himbeeren

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.