Heidelbeer-Eierlikör-Gugelhupf

275g Mehl + 1 El
175g Butter
175g Zucker
1 El Vanillezucker
3 Eier
125ml Eierlikör
1/2 Tütchen Backpulver
125g gefrorene Heidelbeeren (oder frisch falls vorhanden)

Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupfform gut fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Die 275g Mehl mit dem Backpulver mischen und einmal sieben.

Dann die Eier mit Zucker und Vanillezucker hell cremig schlagen und die Butter dazu geben.

Den Eierlikör abmessen und abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Eimasse rühren. Zum Schluss die unaufgetauten Heidelbeeren im letzten Esslöffel Mehl wälzen und zügig grob unter den Teig heben.

Den Teig in die Form füllen und ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen und den fertigen Kuchen nach einer 10 minütigen Abkühlpause auf eine Kuchenplatte stürzen. Vollständig auskühlen lassen und dann nach belieben verzieren. Mein Schätzchen hat eine Puderzuckerdusche verpasst bekommen.