

Vollkorn Kirsch Gugelhupf

Zutaten

150 g weiche Butter
150 g Rohrzucker
3 Eier
1 Prise Salz
250 Vollkornmehl
1 Pkg. Backpulver
300 g Kirschen
1 EL Kakaopulver
150 ml Milch

Zubereitung

Butter und Zucker cremig rühren, Eier und Salz nach und nach zugeben. Mehl und BP unterheben.

2/3 des Teiges in eine Schüssel geben. Kirschen mit 100 ml Milch verrühren und zur 2/3-Masse dazumengen.

Diese dann in eine befettete Gugelhupfform füllen.

1/3 des Teiges mit 50 ml Milch und Kakaopulver vermischen und über die restliche Masse geben.

Heißluft, 160° Grad, 1 Std. backen.

(Ich habe für die kleine Form nur die Hälfte der Zutaten verwendet!)