

RIBISELGUGELHUPF MIT ZITRONENGLASUR



★★★★★ 5 bei 40 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einschalten und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Danach die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren, dann die Ribiseln unterheben.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.
- 4 Den Gugelhupf etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Den Staubzucker mit dem Saft der halben Zitrone verrühren. Danach den ausgekühlten Gugelhupf mit der Zitronenglasur übergießen.



Meine Nordic Ware Gugelhupfformen fette ich am liebsten mit einem [Backtrennspray](#) ein, da die Butter auf der glatten Oberfläche manchmal nicht richtig haften bleibt.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 150 g Öl
- 300 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 200 g Naturjoghurt
- 200 g Ribiseln

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel

FÜR DIE GLASUR

- 60 g Staubzucker
- 0.5 Zitrone (Saft)