

# RIBISELGUGELHUPF MIT ZITRONENGLASUR



★★★★★ 5 bei 40 Bewertungen



1h 10 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



50 min



## 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/>) 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 Ribisel 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 | Ribisel        |

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- |      |              |
|------|--------------|
| 10 g | Butter       |
| 10 g | Semmelbrösel |

#### FÜR DIE GLASUR

- |      |                |
|------|----------------|
| 60 g | Staubzucker    |
| 0.5  | Zitrone (Saft) |