

ZITRONENGUGELHUPF

★★★★☆ 4.5 bei 76 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zitronen sind wahre Vitaminbomben – und diese kann man gerade im Winter besonders gut brauchen. Darum gibt es heute einen leckeren, schnellen Zitronengugelhupf, der wirklich jedem schmeckt.

Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Butter zusammen mit dem Zucker und 70 ml vom Zitronensaft mindestens 5 Minuten lang schaumig rühren. Dann nach und nach die Eier dazugeben und alles noch einmal gut verrühren. Am Schluss noch das Weizenmehl mit dem Backpulver und dem restlichen Zitronensaft unter den Teig heben.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.
- 4 Den Gugelhupf etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Den Staubzucker mit dem Zitronensaft gut verrühren. Danach den ausgekühlten Gugelhupf mit der Zitronenglasur übergießen.



Versuch den Kuchen doch mal mit dem Nudl-Mehl – es ist



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel

TEIG

- 250 g zimmerwarme Butter
- 230 g Zucker
- 100 g Zitronensaft
- 4 Eier
- 250 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver

FÜR DIE GLASUR

- 60 g Staubzucker
- 0.5 Zitrone (Saft)

speziell für Kuchen und Torten geeignet und mach diese
noch flaumiger und lockerer...!!

