

ZITRONENGUGELHUPF

★★★★☆ 4.5 bei 64 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 5 min



Rührteig



Heißluft



180 Grad



45 min



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 ausgekühlten Gugelhupf mit einer Zitronenglasur überziehen. Für die Glasur Staubzucker mit dem Zitronensaft gut verrühren.



Versuch den Kuchen doch mal mit dem Nudl-Mehl – es ist speziell für Kuchen und Torten geeignet und mach diese

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

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

GUGELHUPFFORM

- Butter für die Form
- Mehl für die Form

GLASUR

- 60 g Staubzucker
- 1 EL Zitrone

noch flaumiger und lockerer...!!

