

ZITRONENGUGELHUPF

★★★★☆ 4.5 bei 44 Bewertungen



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 Die Butter zusammen mit dem Zucker und 70 ml vom Zitronensaft für mindestens 5 Minuten 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.
- 2 Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft) ca. 45 Minuten backen.



Tipp: Versuche den Kuchen doch mal mit dem Nudl-Mehl – es ist speziell für Kuchen und Torten geeignet und macht diese noch flaumiger und lockerer!

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

250 g	zimmerwarme Butter
230 g	Zucker
100 g	Zitronensaft
4	Eier
250 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver

SONSTIGES

Butter für die Form
Mehl für die Form