

Zitronen-Gugelhupf

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
250 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
5 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
150 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1. Vorbereiten: Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

3. Gugelhupf vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 12 g, Kh: 30 g, kJ: 1.000, kcal: 238