

Veganer Zitronengugelhupf

Veganer Zitronengugelhupf mit pflanzlichem Öl und Sojadrink.

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform Creative (Ø 22 cm) oder:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Weizenmehl

All-in-Teig:

400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
250 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
175 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
350 ml Sojadrink ungesüßt

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 2 TL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Gugelhupfform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen in der Form 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Guss:

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss nach Belieben auftragen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Gugelhupf lässt sich etwa 3 Tage im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.
- Möchten Sie den Kuchen zu einem Geburtstag oder einer Party verschenken, stecken Sie Dr. Oetker Party Kerzen in den Gugelhupf.

