

Zitronengugelhupf mit Glasur

Der fruchtig saftige Klassiker ist mit einem Zitronen-Puderzucker-Guss überzogen und schmeckt zu vielen Gelegenheiten.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
5 Eier (Größe M)
350 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 EL Zitronensaft

Glasur:

150 g Puderzucker
2 - 3 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine 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 abwechselnd mit dem Zitronensaft in 2 Portionen 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.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Glasur:

Puderzucker in eine Schale sieben, mit dem Zitronensaft nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss über dem Gugelhupf verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen Geburtstagsgugelhupf den Kuchen mit Kerzen verzieren.
- Nach Belieben den Zitronengugelhupf nur mit Puderzucker bestreuen.

