Oster-Gugelhupf

Der feine Oster-Gugelhupf mit Topfen im Teig und frischer Zitronennote ist besonders saftig. Mit buntem Streuseldekor ist der Kuchen ein idealer Nachtisch für die Ostertafel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

200 g	Butter
175 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone
4 Stk.	Eier
250 g	Magertopfen
350 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
200 g	Staubzucker
3 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für den **Oster-Gugelhupf** eine Gugelhupfform (Ø 22 cm) gründlich mit Butter einfetten und leicht bemehlen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Feinkristallzucker, Vanillezucker, Salz und den Abrieb der Bio-Zitrone in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren und weiter schlagen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht. Anschließend den Quark portionsweise unterrühren. Das Weizenmehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Masse heben, bis ein glatter Rührteig entsteht.

2. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 55 Minuten backen. Den **Kuchen** nach

dem Backen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

3. Staubzucker mit etwas Wasser in einer Schüssel verrühren, bis eine glatte, gießbare Glasur entsteht. Den Zuckerguss gleichmäßig über den Oster-Gugelhupf gießen und mit buntem Streudekor, Ostereier oder Osterstreuseln verzieren.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Gugelhupfform 22 cm
antihaftbeschichtet



Tipp