Oster-Zitronengugelhupf

Der feine Oster-Zitronengugelhupf mit Glasur ist einfach gebacken und ein vorzügliches Mehlspeisen-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Butter, weich, in Stücken
175 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
	Zitronenabrieb (von einer Zitrone)
3 Stk.	Zitronen
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
20 g	Mohn (gemahlen)
100 g	Staubzucker (Puderzucker)
	Butter (zum Einfetten für die Form)

Zubereitung

1. Um den feinen **Oster-Zitronengugelhupf** zuzubereiten, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupf-Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die zimmerwarme, weiche Butter, Feinkristallzucker und Salz mit einem Handmixer zirka 8 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren, bis eine luftige Masse entsteht. Zitronenschale einer unbehandelten Bio-Zitrone abreiben und 5 EL Saft auspressen. Das Weizenmehl, Backpulver und Mohn vermischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unter den Teig rühren. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupf-Form geben und glatt streichen.

2. Im unteren Drittel des Backofens zirka 50–60 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe

machen). Direkt nach dem Backen den Gugelhupf mehrfach mit einem Holzspieß einstechen. Die restlichen Zitronen auspressen, Zwei Esslöffel Zitronensaft für die Zitronenglasur beiseite stellen. Den Zitronengugelhupf mit dem restlichen Saft beträufeln und einziehen lassen. Danach den Zitronengugelhupf auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Abschließend den Staubzucker mit Zitronensaft glatt rühren, den Oster-Gugelhupf mit dem Guss verzieren. Nach Belieben mit kleine süße Ostereier und bunte Zuckerstreuseln oder bunte Blüten dekorieren.

Tipp