Topfen-Zitronen-Gugelhupf

Der Topfen-Zitronen-Gugelhupf schmeckt wunderbar saftig und begeistert die ganze Familie. Ein Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Semmelbrösel

Für den Teig

250 g	Butter (Zimmertemperatur)
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier (Größe M)
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
3 Stk.	Bio-Zitronen (davon den Abrieb)
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (davon den Saft)
350 g	Topfen

Zubereitung

1. Für den **Topfen-Zitronen-Gugelhupf** eine ca. 22 cm Gugelhupfform dünn mit Fett ausstreichen und mit feinen Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen sollte man zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann mit einem Handmixer die Butter mit dem Zucker und dem Salz cremig rühren.

3. Nun die Eier einzeln und nach und nach (jedes Ei ca. 30 Sekunden) unterrühren.

4. Jetzt den Topfen, den Abrieb von 3 Zitronen und den Saft von einer halben Zitrone unterrühren.

5. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, gesiebt hinzufügen und unterheben.

6. Letztendlich den Teig in die Gugelhupfform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Gugelhupfform 22 cm
antihaftbeschichtet



Tipp

Wer möchte, der kann den Topfen-Zitronen-Gugelhupf mit einem Zitronen-Zuckerguss dekorieren.