

Zitronen-Gugelhupf

Der Zitronen-Gugelhupf mit süßer Glasur ist ein wunderbares Gugelhupf-Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

für die Gugelhupfform

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel

für den Teig

250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
200 g	Zucker
100 g	Zitronensaft
4 Stk.	Eier
250 g	Weizenmehl (Type 700)
16 g	Backpulver

für die Glasur

60 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Zitronen
Nach Belieben	Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Für den **Zitronen-Gugelhupf** gib die Butter in die Gugelhupfform und stelle den Backofen auf 60 Grad ein. Lass die Butter in der Form schmelzen. Pinsle die Form mit der geschmolzenen Butter ein und bestreue sie gleichmäßig mit Semmelbröseln, damit der Kuchen später nicht

klebt.

2. Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker und zwei Drittel vom frisch gepressten Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit einem Rührgerät mindestens 5 Minuten lang schaumig rühren, bis eine luftige Masse entsteht. Die Eier nach und nach dazugeben und jedes Ei gut unterrühren, bevor das nächste hinzugefügt wird. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit dem restlichen Zitronensaft unter den Teig heben. Alles gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Stäbchenprobe machen: Wenn kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
3. Den Zitronen-Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Glasur den Staubzucker mit Zitronensaft verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Den ausgekühlten Gugelhupf gleichmäßig mit der Zitronenglasur übergießen und fest werden lassen. Nach Belieben noch zusätzlich mit Zitronenabrieb dekorieren.

Tipp