

Joghurt - Zitronen Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3	Teel.	Zitrone(n) - Schale, geriebene (unbehandelte)
	Etwas	Buttervanille-Aroma, flüssiges
5		Ei(er), getrennt
250	ml	Joghurt (3,5%)
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Rum
		Zum Verzieren:
		Kuchenglasur, (Zitrone)
		Krokant (Haselnuss-)

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum, Vanillearoma und Zitronensaft/ Zitronengeriebenes sehr schaumig rühren. Eidotter einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und gesiebt abwechselnd mit Joghurt zur Dottermasse mischen. Eischnee unter die Teigmasse heben.

Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad ca. 60 Minuten backen. (Nach 3/4 der Backzeit eventuell Kuchen mit Folie abdecken)

Gugelhupf auskühlen lassen und mit Zitronenglasur und Haselnusskrokant überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten