

## Orangen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Portionen

225	Gramm	Butter, weiche
225	Gramm	Zucker
4		Ei getrennt
425	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
300	ml	Orangensaft
1		Orange Schale abgerieben
		Evt. Kuvertüre

### Anleitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb zugeben und gut mit der Buttermischung verquirlen. Mehl, Backpulver und Salz sieben und langsam mit dem Orangensaft zur Buttermischung geben. Das Eiweiß schlagen und darunter heben. Den fertigen Teig in eine gefettete Gugelhupfform (24 - 26 cm Durchmesser) geben und bei 180°C im vorgeheizten Backofen 55-60 Minuten backen. Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerglasur, Sirup oder Kuvertüre verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten