

Zitronen - Gugelhupf 2

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--|
| 2 | Ltr. | Gugelhupfform |
| 250 | Gramm | Margarine oder Butter |
| 250 | Gramm | Zucker |
| 5 | | Eier |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 2 | | Tel. Backpulver |
| | | Fett zum einfetten und Mehl für die Form |
| 1/8 | Ltr. | Zitronensaft (frisch gepresst) |
| 100 | Gramm | Puderzucker |

FÜR DIE GARNITUR

| | | |
|---|-------|----------------------|
| 4 | Essl. | Zucker |
| 1 | | Ungespritzte Zitrone |

Anleitung:

Zuerst die Form mit Fett auspinseln, dann mit etwas Mehl ausstauben. Nun Butter mit dem Zucker und den Eiern, dies nacheinander zugeben und schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach hinzurühren. Die fertige Rührteigmischung in die Gugelhupfform füllen und backen. Backen: Umluft 160°C-170°C ca. 65 - 75 Min. gut backen.

Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen mit einer Stricknadel oder einem Schaschlikspieß mehrmals einstechen. Zitronensaft und Puderzucker verrühren und den Kuchen in der Form damit bepinseln, den Kuchen in der Form fast auskühlen lassen. Den Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. 3-4 Essl. Wasser mit dem Zucker aufkochen und eine in dünne Scheiben geschnittene Zitrone hinzugeben und einen Moment aufkochen lassen. Die abgekühlten Zitronen und den Puderzucker auf dem Kuchen verteilen. Ergibt etwa 18 Stücke.