

Zitronen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Portionen

| | | |
|-----|-------|--------------------------------------|
| 200 | Gramm | Butter / Margarine |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 100 | Gramm | Mehl, glatt |
| 100 | Gramm | Kartoffelmehl |
| 1 | Pack. | Backpulver |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 4 | | Ei getrennt |
| 2 | | Zitrone(n) Saft u. Abrieb |
| | | Butter und Semmelbrösel für die Form |

ODER FÜR LIMONENKUCHEN

| | | |
|---|--|------------------------|
| 3 | | Limonen Saft u. Abrieb |
|---|--|------------------------|

Anleitung:

Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver abmengen und unterrühren. Zum Schluss Schnee unterheben. In gebutterter und bebröselter Form 1 Stunde bei 150 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten