

Zitronengugelhupf

Teig:

250 g Butter, zimmerwarm
230 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier, zimmerwarm
200 g Buttermilch, zimmerwarm
1 Zitrone (Bio)

(Abrieb und Saft)

400 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron

Glasur:

150 g Puderzucker
1 Zitrone, davon
ca. 5 EL Zitronensaft



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zitrone heiß waschen und mit der Microplane Zester Schale reiben.
Auspressen und Saft auffangen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Prise Salz cremig rühren
(im TM: **3 min./Stufe 5**)

Eier einzeln unterrühren.
(im TM: **1,5 min./Stufe 4,5**, Eier nach und nach dazu geben)

Buttermilch, Zitronensaft, Mehl, Backpulver und Natron kurz einrühren.
(im TM: **40 sek./Stufe 5**)

Kranzform mit Baktrennmittel einpinseln und Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 45-50 min. backen. Stäbchenprobe machen.

Nach ca. 5 min. aufs Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss anrühren und den Kuchen damit
einpinseln, Guss trocknen lassen.