



Goldener Zitronen-Gugelhupf mit Glasur

Für den Teig:

225 gr weiche Butter

300 gr Zucker

2 TL Dr.Oetker Madagaskar Vanillepaste

2 Stk. BIO Zitronen, den Abrieb davon

3 Stk. Eigelbe

3 Stk. Eiweisse

240 ml Milch

30 ml Zitronensaft

1 Priesse Salz

250 gr glattes oder Kuchenmehl

2 TL Backpulver

40 gr Maisstärke

1 Pckg. Vanillepudding

Für den Guss:

65 gr Kakaove maslo fino de aroma (von Lyra Chocolate) ODER:

gute aromatische, weisse Schokolade ODER:

Schoko-Butter

ca. 30 ml Zitronensaft

5 EL Puderzucker

Zubereitung:

1

Für den saftigen Zitronengugelhupf zuerst das Backrohr auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

(nicht vergessen es ist von Backofen zu Backofen unterschiedlich)
und eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.



2

Butter, die Hälfte vom Zucker, Vanillepaste, Salz, den Zitronenabrieb und die Eigelbe mit dem Mixer in einer Schüssel sehr schaumig rühren.

3

Milch und Zitronensaft zugeben und wieder kurz mixen.

4

Aus Eiweiß und dem restlichen Zucker festen Schnee schlagen.

5

Den festgeschlagenen Schnee vorsichtig unter den Eigelbschaum unterheben. Mehl, Backpulver, Pudding und Maisstärke vermengen und vorsichtig händisch unterheben.

6

Den Teig in die Gugelhupfform geben und ca 60 Minuten backen. Wenn es euch zwischendurch vorkommt, dass der Teig oben zu dunkel wird, einfach mit Alufolie abdecken.

Nach der Backzeit nicht vergessen, die Stäbchenprobe zu machen. Den Gugelhupf lassen wir ca 10. Minuten in der Form abkühlen und erst dann stürzen.

7

Ich habe die weisse Schokolade im Zitronensaft langsam geschmolzen. (Die heiße Schokolade von Lyra hat einen besonderen Geschmack) Wenn Glasur euch zu flüssig vorkommt, einfach noch Puderzucker unterrühren und etwas abkühlen lassen.

Nun die Glasur über dem Gugelhupf verteilen und fest werden lassen.



Lucina's Tipps:



Bio oder unbehandelt? Am besten immer zu Bio-Ware greifen!
Es gilt: Je heller die Zitronenschale, desto saurer ist die Frucht.

dem Gebrauch die Frucht fest hin- und herrollen, damit sich der Saft zum Pressen besser verteilen kann.

Guten Appetit und gutes Gelingen! Lucina Cucina

Rezept von Lucina-Cucina auf

<https://lucina-cucina.com/index.php/de/rezepte/suesses-desserts/goldener-zitronen-gugelhupf-mit-glasur/290>

