

## Zitronen-Gugelhupf



Klassischer, saftiger Zitronenkuchen als Gugelhupf

---

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 50 min

---

### ZUTATEN

225 g Butter, Zimmertemperatur

260 g Zucker (bei mir 225 g)

4 Eier (Größe L)

360 g Mehl

Abrieb von 2 Bio-Zitronen

½ TL Backnatron

½ TL Meersalz

250 ml Buttermilch

## Für die Glasur

- 130 g Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft (evtl. etwas mehr)

## Außerdem

Etwas Butter und Mehl für die Form (oder Backtrennspray)

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Gugelhupf-Form einfetten und mit Mehl ausstäuben, alternativ Backtrennspray verwenden.
3. Für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen (ca. 3-5 Minuten). Die Eier einzeln unterrühren. Nach jedem Ei den Teig mindestens 30 Sekunden verrühren und erst danach das nächste Ei dazugeben.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Zitronen-Abrieb, Backnatron und Salz gründlich verrühren.
5. Abwechselnd mit der Buttermilch portionsweise zur Ei-Butter-Masse geben und ständig bei langsamer Stufe weiterrühren. Darauf achten, dass zuletzt wieder Mehl an der Reihe ist. Alles gründlich verrühren und die in die Form geben. Gleichmäßig verteilen, glattstreichen und die Form 1-2- auf die Arbeitsfläche klopfen (damit die Luftbläschen an die Oberfläche kommen).
6. In der Ofenmitte 50-55 Minuten backen. (Stäbchentest machen!)
7. Nach der Backzeit den Kuchen für 30 Minuten in der Form stehen lassen. Anschließend aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Für die Zitronen-Glasur Puderzucker sieben und mit frisch gepresstem Zitronensaft verrühren bis eine weiche, zähflüssige Masse entsteht, die in einem breiten Streifen vom Schneebesen läuft.
9. Den abgekühlten Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen und die Zitronen-Glasur darüber geben.
10. Die Glasur ca. 30 Minuten trocknen lassen.

