

# SAFTIGER ZITRONEN-GUGELHUPF

## SAFTIGER ZITRONEN-GUGELHUPF

Wie könnte man den Frühling und den Sonnenschein schöner begrüßen als mit einem super frischen Zitronenkuchen? Ich bin ein riesiger Zitronenkuchen Fan, da gibt es hier auf dem Blog ja schon einige Rezepte. Wenn der Kuchen so richtig fluffig werden soll, dann ist es aus meiner Sicht unerlässlich die Eier zu trennen und das steif geschlagene Eiweiß ganz am Ende unterzuheben. So wird der Kuchen richtig fluffig und dank einer ordentlichen Portion Joghurt trotzdem saftig – und mit einer extra Dosis Zitrone im Zuckerguss und bunter Deko passt er natürlich auch perfekt zu Ostern auf die Kaffeetafel... falls ihr ihn nicht schon vorher bis auf den letzten Krümel verputzt – dieser saftige Zitronen-Gugelhupf hat nämlich extremes Suchtpotential!



ZUTATEN FÜR EINE 22CM GUGELHUPFFORM:

230g Butter + 20g für die Form

250g Zucker

250g Mehl, Typ 405

4 Eier, Größe L

1 gute Prise Salz

200g Joghurt

2 Päckchen Natron (10g)

3 Zitronen

150g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelb nacheinander mit ungefähr 20 Sekunden Abstand in die Küchenmaschine zur Butter geben. Die Eiweiß beiseite stellen.

Den Abrieb der Zitronen und den Saft von einer halben Zitrone zur Zucker-Butter-Eier Mischung geben.



Das Mehl und das Natron vermischen und einrühren, der Teig ist jetzt recht fest. Dann löffelweise den Joghurt in die Rührschüssel geben.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eiweiß mit einer Prise Salz steig schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.



Die Gugelhupfform\* mit Butter einfetten und den Teig hinein füllen.



Den Kuchen auf mittlerer Schiene für 45-50 Minuten in den Backofen schieben. Am Ende unbedingt die Stäbchenprobe machen.

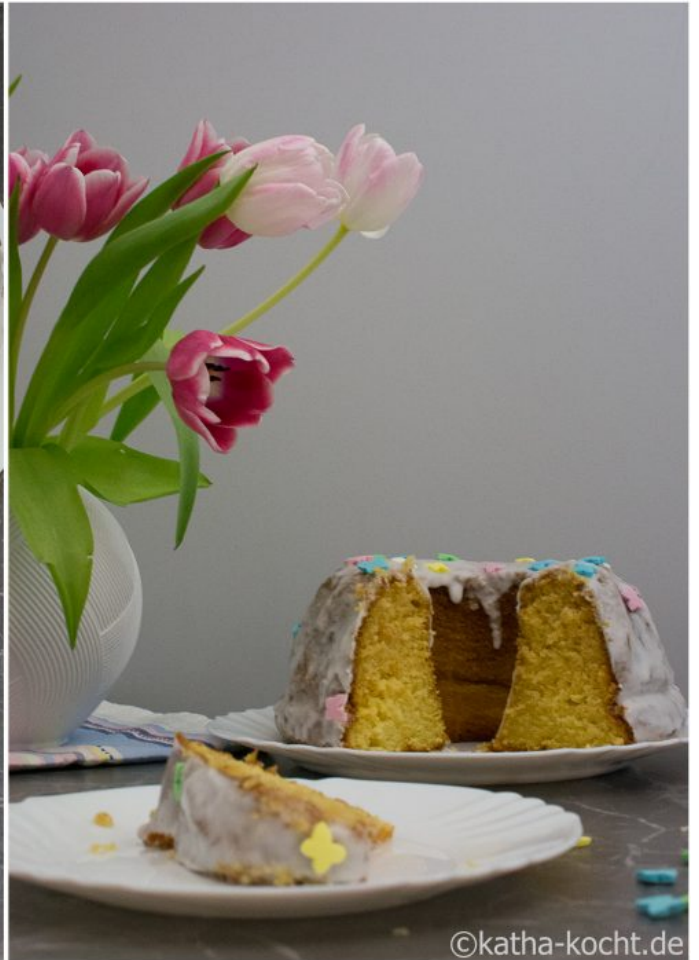
Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Den Kuchen auf ein Gitter stürzen.



Den Puderzucker mit Zitronensaft zu einem richtig dicken Guss anrühren. Den Zitronen-Gugelhupf damit glasieren und nach Lust und Laune ein bisschen bunte Deko darüber geben.



Der Kuchen hält sich problemlos drei Tage lang frisch.



Wenn ihr ihn bei Zimmertemperatur stehen lasst ist er sehr weich, saftig und klebrig...





... wenn ihr ihn in den Kühlschrank stellt wird er eher etwas fester.



So oder so ist er extrem lecker...



Ein Stückchen Frühling auf dem Teller!



©katha-kocht.de