

GETRÄNKTER ZITRONEN- GUGELHUPF

ZUTATEN für 1 Kuchen mit 22 cm ø

150 g Butter, weich
200 g Staubzucker
4 Eier Gr. M
1 Prise Salz
250 g Mehl, glatt
50 g Maizena
1 P. Backpulver
Saft und Abrieb von 2 Bio-Zitronen
100 ml Milch

♥
Saft von 2 Zitronen
ca. 50 g Staubzucker

♥
Zuckerguß aus Staubzucker und Zitronensaft
Zitronenzesten, gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Eine mittelgroße Gugelhupfform fetten oder mit Backspray einsprühen.
2. Butter und Zucker cremig rühren. Eier nach und nach einrühren.
3. Mehl, Stärke/Maizena, Backpulver und Salz vermengen und mit Zitronensaft und -abrieb sowie der Milch zum Gugelhupfteig rühren.
4. Teig in die Form füllen und ca. 45–50 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe).
5. Den Gugelhupf in der Form etwas abkühlen lassen und mehrfach mit einem Holzspieß einstechen.
6. Zitronensaft mit dem Zucker verrühren (bzw. kurz aufkochen und wieder abkühlen lassen), über den Kuchenboden gießen und etwas verstreichen.
7. Den ausgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und eventuell noch mit 2–3 EL Zuckerguß sowie Pistazien und Zitronenzesten garnieren bzw. mit Staubzucker bestreuen.

