

Saftiger Zitronen Gugelhupf

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C Grad Heißluft vorheizen. Eine Gugelhupfform ausbuttern. Die Eier mit dem Zucker einige Minuten schaumig schlagen bis eine dickliche weiße Creme entsteht. Das Zitronenöl langsam eingießen.
Die Crème fraîche, den Zitronensaft, die Zitronenreste und das Salz hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben. Nach und nach unter Rühren unter die Gugelhupfmasse heben.
Den Teig in die ausgebutterte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Heißluft für 50 Minuten backen.

Tipp: Nadelprobe machen! Den Zitronen Gugelhupf etwas abkühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreut servieren.
Tipp: wer mag kann den Kuchen noch mit Zuckerglasur verzieren.

Fotocredits: www.cookingcatrin.at / Carletto Photography

Zutaten

- 4 Eier
- 150 g Staubzucker
- 125 ml Bona Geschmacksöl Zitrone
- Saft einer BIO Zitrone
- Zesten einer BIO Zitrone
- 150 g Crème fraîche
- 300 g Weizen oder Dinkelmehl
- 1 Pkg. Backpulver (16g)
- 1 Prise Salz
- etwas Butter für die Backform