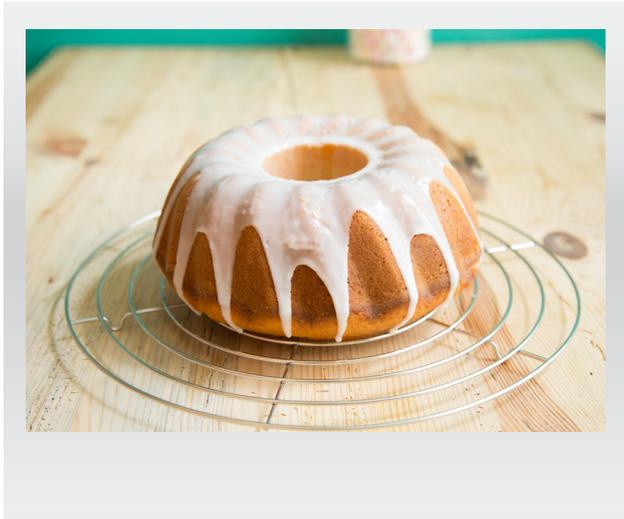




Melissa



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚
+ 45 Min. Backzeit

Je Portion: 1519 kJ, 365 kcal, 60 g Kohlenhydrate,
6 g Eiweiß, 10 g Fett, 83 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: €

veggie

Zubereitung

Step 1:

Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Zuerst vermischst du Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer kleinen Schüssel.

Step 3:

In einer anderen Schüssel Zucker und Butter cremig schlagen. Das geht am besten mit einem Rührgerät. Nun rührst du jedes Ei einzeln etwa 30 Sekunden unter die Butter-Masse.

Step 4:

Die Schale von den Zitronen abreiben und eine Zitrone auspressen. 3 EL des Zitronensafts mischst du nun mit der Schale und der Buttermilch.

Step 5:

Gib dann das Mehl-Gemisch und das Buttermilch-Gemisch abwechselnd zur Ei-Butter-Masse bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Step 6:

Deine Gugelhupf-Form mit Butter fetten und mit etwas Mehl ausstreuen. Gib den Teig in die Form und streiche die Oberfläche glatt. Der Kuchen muss nun für 45 bis 50 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn du mit einem Holzspieß hineinknist und kein Teig am Spieß kleben bleibt.

Step 7:

Hol den Kuchen dann aus dem Ofen und lass ihn 10 Minuten in der Form abkühlen. Stürze ihn danach auf eine Tortengitter und lass ihn vollständig abkühlen.

Step 8:

Für die Glasur vermischst du Puderzucker, Buttermilch und Zitronensaft und gibst den Guss gleichmäßig über den Kuchen.

Zutaten

Menge

Für den Teig:

360 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Natron
1 Prise	Salz
3	Bio-Zitronen
290 g	Zucker
120 g	weiche Butter
3	Eier
250 ml	Buttermilch

Für die Glasur:

150 g	Puderzucker
2 EL	Buttermilch
3 TL	Zitronensaft

Tipp

Für einen noch saftigeren Kuchen kannst du mithilfe einer Einwegspritze aus der Apotheke den Saft einer halben Zitrone in den Kuchen spritzen. So entstehen saure Zitronenshots.