

♥ Zitronen-Gugelhupf mit Joghurt ♥

für eine kleine Gugelhupfform von 20 cm ø



Rezept und Zubereitung

Backofen vorheizen auf 175 °

- 3 Eier mittlerer Größe
- 130 g Zucker
- 110 Rapsöl
- 110 g Joghurt 1,5% oder 3,5 %
- 70 g frisch geprester Zitronensaft
- 1 EL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 260 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

1. Die Gugelhupfform leicht einfetten und mit Mehl ausstäuben
2. Die Eier in einer Rührschüssel mit dem Zucker einige Minuten mit dem Mixer auf hoher Stufe schaumig schlagen
3. Das Öl, den Joghurt, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz zugeben und kurz aufrühren
4. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu dem Eierschaum geben und alles kurz auf mittlerer Stufe mit dem Mixer durchrühren
5. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben und in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 45 Min. backen
6. Den fertigen Gugelhupf etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Zitronenguss verzieren. Für den Zitronenguss 150 g Puderzucker mit 2 EL frisch gepressten Zitronensaft glatt rühren

♥ Viel Spaß beim Backen ♥