

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Zitronen-Gugelhupf für die beste Mama

1 Stunde/ aufwendig



Zutaten für 1 großen Gugelhupf, bzw. 12-16 kleine Gugelhupfformen

245 g Butter (sehr weich), 140 g Staubzucker (geseibt), 1 Pkg. echter Vanillezucker, 8 Eidotter, geriebene Schale von 2-3 Bio-Zitronen, 8 Eiweiß, 100 g Kristallzucker, 1 Prise Salz, 220 g Universalmehl (Type W480), 45 g Stärkemehl, 5 g Backpulver.

Für die Glasur: 60-100 g Staubzucker (geseibt), 2-3 EL Zitronensaft (frisch gepresst), rote Lebensmittelfarbe.

Außerdem: Butter und Mehl für die Form, Herzen aus rosa und weißem Zuckerdant, Kerzen.

Zubereitung

Mehl, Stärke und Backpulver versieben. Die Backformen mit Butter schmieren und mit Mehl stauben (bzw. Silikonformen bereitlegen).

Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen, Vanillezucker und Zitruschale begeben. Nach und nach die Eidotter unterrühren. Im Anschluss Eiklar mit Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen und unter die Dottermasse arbeiten. Die Mehlmischung unterheben und in die Form (bzw. Formen) füllen. Im Rohr bei etwa 160-170 °C Heißluft backen. Kleine Gugelhupfformen ca. 20 Minuten, große Formen bis zu 50 Minuten. Sicherheitshalber den Gargrad durch das Einstecken mit einem Stäbchen kontrollieren. Stürzen und völlig auskühlen lassen.

Für die Zitronenglasur den Staubzucker mit dem frisch gepressten Zitronensaft verrühren. Die Konsistenz regelt man mit der Zuckermenge: viel Zucker gibt eine feste Glasur, wenig Zucker eine flüssigere. Wenn man einen besonders schönen Glanz erhalten möchte, der Glasur 1 TL Glukosesirup untermischen. Für eine rosa Glasur etwas rote Lebensmittelfarbe einmengen.

Auf dem Gugelhupf verteilen und mit den Herzen und Kerzen garnieren. Bei Zimmertemperatur servieren.