

# Zitronengugelhupf

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Wie backe ich einen Zitronengugelhupf mit Rosinen und Schokostücken?:

## 1 Sandmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker, Zitronenschale, Aroma und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und cremig steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Butter, Rosinen und Schokolade unterheben.

## 2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

## 3 Zitronenglasur:

Zitronensaft mit Staubzucker zu dicklicher Konsistenz verrühren und den noch warmen Kuchen damit verzieren.

## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Dr. Oetker Back-Kunst  
Gugelhupfform Creative (22 cm Ø)

### Sandmasse:

4 Dotter (Größe M)  
60 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
4 Eiklar (Größe M)  
60 g Zucker  
120 g gesiebttes glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
50 g heiße Butter  
50 g Rosinen  
100 g klein geschnittene Zartbitterschokolade

### Zitronenglasur:

Saft von 1 Zitrone  
150 g gesiebter Staubzucker