

Zitronengugelhupf

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

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

1 Sandmasse:

Dotter mit Staubzucker, Zitronenschale, Aroma und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und 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: etwa 40 Minuten

3 Zitronenglasur:

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