Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Zitronen Joghurt Gugelhupf

Kuchen & Gebäck Süße Gerichte

Zubereitung

Butter mit gesiebtem Zucker, Vanillezucker, Vanillearoma sowie Zitronensaft und -schale sehr schaumig rühren. Eidotter einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und abwechselnd mit Joghurt zur Dottermasse geben. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°C ca. 60 Minuten backen. Nach drei Vierteln der Backzeit eventuell mit Folie abdecken. Den Gugelhupf auskühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 TL Zitronenschale abgerieben
- 2 EL Zitronensaft
- etwas flüssiges Vanillearoma
- 5 Eier
- 250 ml Joghurt 3,5 % Fett
- 350 g Mehl
- Staubzucker