



Gugelhupf



A Tabelle lesen und Arbeitsplatz einrichten

Für 1 Gugelhupf

Küchengeräte	Lebensmittel
1 Backform	<u>Trockene Zutaten</u>
1 Handmixer	200g Mehl, 100g Stärke, 2Pckg. Zitronenschale
2 Rührschüssel	1 und 1/2 TL Backpulver
1 Backpinsel	300g Zucker, 300 g weiche Butter
1 Zahnstocher	
1 Topf (klein)	<u>Flüssige Zutaten</u>
1 Teigschaber	90 ml Milch
1 Holzlöffel, 1TL,1EL	6 Eier leicht vermischt
1 Messbecher	2 Pckg. Vanille
1 Zitronenpresse	
	<u>später</u>
	4 EL Zucker, 3 Zitronen

B Zubereitung

1. Backofen auf 190°C vorheizen
2. Die Backform mit dem Pinsel einfetten und leicht mit Mehl bestäuben
3. Die flüssigen Zutaten in einer Rührschüssel verrühren
4. Die trockenen Zutaten abmessen und in die 2. Rührschüssel geben und gut! mischen.
5. Die Butter in kleine Stücke schneiden und in die 2. Rührschüssel geben.
6. Die Hälfte der Eiemischung (1. Rührschüssel) in die 2. Rührschüssel schütten und mit dem Handmixer 1 Minute lang rühren.
7. Den Rest der Eiemischung dazugeben unditerrühren
8. Den Teig in die Backform geben
9. Kuchen 55 min backen. Garprobe machen
10. Kuchen 10 min in der Backform abkühlen lassen dann aus der Backform nehmen
11. Zitronen auspressen
12. Zitronensaft und Zucker in den kleinen Topf geben und leicht aufkochen lassen
13. Kuchen mit dem Zahnstocher löchern
14. Zitronensirup über den Kuchen träufeln