

# Zitronen Joghurt Gugelhupf



## So wird's gemacht

**Für den Kuchen** Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen, Gugelhupfform einfetten und bemehlen. Zitronen reiben, Abrieb mit dem Zucker mischen und beiseite stellen. Joghurt, Zitronensaft und Buttermilch mischen und beiseite stellen. Mehl, Salz, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter schaumig schlagen, Zitronen-Zucker hinzufügen und weiter gut aufschlagen, Eier nach und nach hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Nun abwechselnd Joghurt-Masse und Mehlmasse in den Teig geben, gut umrühren aber nicht zu lange. Masse in die vorbereitete Form geben. Bei Mini-Gugelhupf empfehle ich den Teig in einen Spritzbeutel zu geben und den Teig in die Förmchen zu spritzen (etwa  $\frac{3}{4}$  voll). Gugelhupf 35-45 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen und auf ein Rost stürzen, hier komplett auskühlen lassen. Mini Gugel bei selber Temperatur lediglich 8-12 Minuten backen, auch hier Stäbchenprobe machen.

Für die Glasur: Puderzucker in eine Schüssel geben, 3 EL Zitronensaft hinzugeben und cremig verrühren, wenn zu dickflüssig, mehr Saft hinzugeben, bis die Masse sich gut verteilen lässt aber noch dickflüssig ist, sodass die Glasur auf dem Kuchen bleibt. Kuchen leicht mit Puderzucker bestreuen, Glasur darauf verteilen und mit Zitronenabrieb dekorieren.

Alternativ: Weiße Schokolade schmelzen, Pflanzenöl unterrühren und den Mohn nach Belieben hinzugeben. Masse in die (abgewaschene) Gugelhupfform geben und den Kuchen zurück in die Form geben, für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Bei Mini Gugel Förmchen etwa  $\frac{1}{4}$  mit Schoko-Masse füllen, Küchlein in die Form drücken und ähnlich auskühlen lassen.

## Einkaufsliste:

**Große Gugelhupfform (Mini Gugel – Mengen in Klammer)**

**Für den Teig:**

450g Mehl (90g)

1TL Natron ) (1/4TL Natron)

1/4TL Backpulver (Prise Backpulver)

1TL Salz (Prise Salz)

Abrieb von 3 Zitronen (Abrieb 1 kleinen Zitrone)

400g Zucker (70g)

2EL Vanillezucker (1/2 TL)

160g Naturjoghurt (35g)

50ml Buttermilch (10ml)

100ml Zitronensaft (Saft von 2-3 Zitronen, Rest für Glasur

aufbewahren) (20ml)

230g weiche Butter (45g)

5Eier (1Ei)

Optional: 2EL Mohn (1-2TL)

**Glasur:**

100g Puderzucker

3-6EL Zitronensaft (nach Belieben)

Abrieb einer Zitrone

Puderzucker

**Oder:**

200g weiße Schokolade (100g)

+ 1-2 EL Mohn + 1TL Pflanzenöl