



## Butter-Zitronen-Gugelhupf

... saftig und lecker – da freut sich die ganze Familie!



Das Backen eines Gugelhupfes der Sonderklasse hat so seine Tücken:

- Saftig, aber gar soll er sein.
- Nach dem Backen sollte er nicht in sich zusammenfallen.
- Die Masse darf nicht aus der Form herauslaufen bzw. herauskochen.
- Der fertig gebackene Kuchen sollte sich gut aus der Form lösen lassen und möglichst nicht zerbrechen .

Der ein oder andere unter uns hat so seine Erfahrungen gemacht und ist auf der Suche nach optimalen Lösungen.

Mit dem umseitigen Rezept backen auch Sie Ihren nächsten Gugelhupf so, als wäre er gemalt.

- Aus der professionellen und antihafbeschichteten Form, die vorher mit dem Back-Trennspray eingefettet wurde, löst sich der Gugelhupf wie von selbst!
- Das Pfund auf Pfund zwar gut backt ist eine alte Weisheit – ein paar Verschiebungen der ein oder anderen Zutat in die ein oder andere Richtung bewirkt aber manchmal Wunder! Das Ergebnis ist ein aromatischer und saftiger Gugelhupf.
- Da nur herkömmliche Zutaten verwendet werden, enthält der Rührteig keine zusätzlichen Emulgatoren – man schmeckt es und der Kuchen ist dadurch sehr bekömmlich.
- Mit der richtigen Arbeitsweise wird die Masse zwar optimal emulgiert; auf der anderen Seite aber nur soweit aufgeschlagen, wie es ihr gut tut – der Kuchen geht wunderbar auf; fällt nach dem Backen nicht in sich zusammen oder läuft gar aus der Form heraus!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude beim Ausprobieren. Die anerkennenden Worte Ihrer Lieben sind Ihnen beim genussvollen Verzehr gewiss.

### Butter-Zitronen-Gugelhupf - Menge für eine Rondonform Ø 22 cm

Beschreibung	Zutaten	Menge
6 Eier trennen. Die 6 Eiweiße (ca. 220 gr.) und den Zucker in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Das Eiweiß sahnig-cremig aufschlagen. Das aufgeschlagene Eiweiß in eine Rührschüssel umfüllen.	6 Eiweiße	220 gr.
	Zucker	200 gr.
	Salz (1/2 Teelöffel)	2 gr.
Butter, Zucker, Zitronenöl, Zitronenschale und Eigelbe in die Rührschüssel geben und mit mäßiger Geschwindigkeit der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse rühren. Die Butter-Zucker-Mischung dabei nicht aufschäumen.	Butter (Zimmertemperatur)	300 gr.
	Zucker	100 gr.
	geriebene Zitronenschale von	2 Bio-Zitronen
	Zitronenöl (z.B. Dr. Oetker)	0,5 Flaschen
	6 Eigelbe	110 gr.
Den Zitronensaft hinzufügen und bei langsamer Geschwindigkeit solange rühren, bis eine homogene Masse entsteht.	Zitronensaft (3-4 Zitronen)	100 gr.
Das durchgeseibte Mehl und Backpulver mit einem Kochlöffel zusammen mit den aufgeschlagenen Eiweißen und der Butter-Eigelbmischung zu einer glatten Masse verrühren.	Mehl	300 gr.
	Backpulver (1 Tütchen)	13 gr.

### Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	180 ° C / ohne Umluft
Backzeit	70 Minuten
Damit der Gugelhupf nicht zu dunkel backt, den Kuchen die letzten 10 Minuten der Backzeit mit einer doppelten Lage Alufolie abdecken.	

### Zitronen-Zuckerglasur zum Überziehen nach dem Backen

Zitronensaft in eine Schüssel geben. Puderzucker nach und nach mit einer Gabel glatt verrühren. Um zu vermeiden, dass die Glasur eine Kruste bekommt, die Glasur direkt nach der Zubereitung verarbeiten.	Puderzucker	400 gr.
	Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)	70 gr.

**Tip:** Bei Verwendung einer Rondonform mit Ø 24 cm sind die Mengenangaben um 1/3 zu erhöhen und die Backzeit um ca. 10 Min. verlängern. Mit dem Rezept-Umrechnungstool von [www.Backen-wie-die-Profis.de](http://www.Backen-wie-die-Profis.de) (siehe Backrezepte / Grundrezepte) ist eine entsprechende Umrechnung kein Problem und schnell gemacht.

## Arbeitsanleitung I



Die Rotonform mit dem Back-Trennspray einsprühen. Um Ihre Küche vor dem feinen Fettnebel zu schützen, empfiehlt es sich, das Einsprühen im Freien vorzunehmen.



Die gefettete Form dünn mit Panniermehl ausstreuen.



Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf einem Blatt Backpapier durchsieben und beiseite stellen.



Die Zuckermenge auf einmal in das Eiweiß geben und aufschlagen. Das aufgeschlagene Eiweiß in eine Rührschüssel umfüllen.



Die emulgierte Butter-Eigelb-Milch-Mischung zum aufgeschlagenen Eiweiß hinzufügen ....



und beides unter hinzufügen des Mehles (nach und nach) mit einem Kochlöffel zu einer glatten Masse verrühren.

## Arbeitsanleitung II



Die fertige Masse in die Rodonform gleichmäßig verteilen....



Damit der Gugelhupf beim Backen nicht unkontrolliert aufreißt, ein Messer des Öfteren in Öl eintauchen, die Massenoberfläche in der Mitte kreisförmig damit einritzen, damit das Öl ein wenig in die Schnittfläche einsickert. An dieser Stelle backt der Kuchen nicht zusammen und kann so kontrolliert aufreißen.



Nach dem Backen den Kuchen 2-3 Minuten in der Form stehen lassen, ein Kuchengitter auflegen und den fertigen Kuchen mit der Form auf dem Kuchengitter wenden. Die Form hochnehmen und den Kuchen auskühlen lassen.



Den Kuchen auf einem Kuchengitter ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Um die abfließende Zitronenglasur aufzufangen, unter dem Kuchengitter ein Backblech stellen und den noch warmen Kuchen mit der Zitronenglasur übergießen Dabei evtl. frei gebliebene Stellen mit einem Pinsel nachbearbeiten.