



Zitronen Mohn Gugelhupf

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Zutaten:

- 5 Zitronen - aber nur den Abrieb dieser
- 100 g Butter
- 4 Eier Gr. L
- 260 g brauner Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 150 g Schlagobers / Sahne
- 150 g Mehl Mehl glatt AT Type W700 /DE Type W550
- 70 g Stärke /Maizena
- 1 TL Backpulver
- 100 g gemahlenen Mohn
- Prise Salz

Zitronenglasur:

- 70g Staub-/Puderzucker
- 15 g Zitronensaft (1/2 Zitrone)
- etwas gemahlener Mohn zum bestreuen

Zubereitung:

Eine Gugelhupfform mit mind. 1,5 Liter Inhalt mit weicher Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Zitronen abreiben. Bitte nur unbehandelte Bio-Zitronen verwenden und darauf achten, so wenig wie möglich vom Weißen der Zitrone abzureiben, denn diese ist bitter.

Butter schmelzen und die abgeriebene Zitronenschale zur Butter geben, unterrühren. Beiseitestellen.

Die Eier mit dem Zucker, Salz und dem Vanillezucker so lange schaumig rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat, bei mir waren es ca. 15 Minuten.

Nun das Schlagobers und die Butter mit den Zitronenzesten dazugeben und kurz unterrühren.

Mehl, Stärke, Backpulver und Mohn mischen und mittels eines Spatels unter die Eimasse heben.

In die Form füllen und bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten auf Sicht backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Den Gugelhupf ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte stürzen.

Zubereitung Glasur:

Zitrone auspressen (ca. 15g Saft) und mit gesiebtem Staubzucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren.

Mittels eines Spritzsacks oder einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Mit etwas gemahlenem Mohn bestreuen.

Den Gugelhupf nun vollständig auskühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.