

Zitronen-Gugelhupf

Zutaten:

250 g Zucker

250 g weiche Butter od. Margarine

2 Pkt. geriebene Zitronenschale

5 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

150 g feine Speisestärke

3 gestr. TL Backpulver



Ofen auf 170 °C, Ober-/Unterhitze, vorheizen!

Zubereitung:

Eine Gugelhupf Form (22 ø) fetten und Mehlen.

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und geriebene Zitronenschale unterrühren. Die Eier ebenfalls nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Form auf die untere Schiene in den Backofen schieben und ca.60 Min. backen.

Den Kuchen nach der Backzeit 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Nach dem Abkühlen, oder kurz vor dem Servieren, den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.