

Hier und heute

Kleine Zitronen-Gugelhupfe

Diese Zitronen-Gugelhupfe in Miniform sind hübsche Hingucker für jede Kaffeetafel. So kriegt jeder seinen eigenen Kuchen. Marcel Seeger verrät, wie Sie fruchtig-köstlich gelingen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Silikonbackform für zwölf Minigugelhupfe oder zwei Backformen

Zutaten für die Gugelhupfe

- 3 Eier (Gr. M)
- 150 g Zucker
- 10 g Zitronenabrieb von der Bio-Zitrone
- 20 ml Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 100 g Crème fraîche
- 150 g Mehl (Type 550)
- 3 g Backpulver
- 80 g flüssige Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Silikon-Gugelhupfform leicht einfetten, alternativ mit klarem Wasser ausspülen und nicht abtrocknen.

Eier, Zucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Salz aufschlagen. Mehl und Backpulver gründlich vermischen. Crème fraîche unterrühren, anschließend die Mehlmischung zufügen und unterarbeiten. Zum Schluss die flüssige Butter unterrühren.

Vorbereitete Silikonform auf das Backblech stellen. Den fertigen Zitronenteig einfüllen und das Blech mit der Form in den Ofen geben. Die Gugelhupfe im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten saftig backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Die fertigen Gugelhupfe in der Silikonform vollständig abkühlen lassen und dann vorsichtig herausnehmen.

Zutaten für die Glasur

- 50 g Puderzucker
- 30 ml Zitronensaft
- ein paar Tropfen Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten verrühren. Dann mit einem Pinsel auf das fertige Gebäck auftragen.