



R e z e p t

„Der beste Zitronenkuchen der Welt“

Zutaten für eine Gugelhupf-Form

Teig

- 2 Eier + 1 Eigelb
- 200 g Schmand
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 210 g Mehl
- 40 g Stärke
- 210 g Zucker
- 1 ½ TL Backpulver
- ½ TL Backnatron
- ½ TL Salz
- 200 g Butter
- 5 TL Zitronenschale

Sirup

- 112 g Zucker
- 94 g Zitronensaft

Glasur

- 57 g Frischkäse
- 170 g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft

Zubereitung

- Ofen auf 170 °C vorheizen. Gugelhupf-Form fetten und mehlen.
- In einer kleinen Schüssel Eier, Eigelb, Vanille und 1/3 vom Schmand verrühren.
- In der großen Rührschüssel vermischen: Mehl, Stärke, Zucker, Backpulver, Backnatron, Salz und abgeriebene Zitronenschale.
- Weiche Butter und 2/3 vom Schmand zu den trockenen Zutaten geben und erst langsam, dann schneller einrühren, ca. 1 ½ Minuten.
- In 2 Portionen die Ei-Schmand-Mischung unterziehen: Jeweils ca. 30 Sekunden rühren.
- Teig in die Form füllen und ca. 50 min backen (nach 45 Minuten Stäbchenprobe machen).
- In der Zwischenzeit den Sirup zubereiten: Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
- Direkt nach dem Backen den Kuchen in der Form mit dem Holz-Teststäbchen ungefähr 20 x stechen, dann von oben mit knapp der Hälfte des Sirups tränken.
- 10 Minuten warten. Dann den Kuchen stürzen und (ohne weitere Löcher) mit dem restlichen Sirup einpinseln. Abkühlen lassen.
- Für die Glasur zunächst den Frischkäse mit dem Puderzucker glattrühren. Dann nur so viel Zitronensaft einrühren, bis die Glasur dick, aber noch fließfähig ist. Kuchen damit glasieren.