

## Zitronen Joghurt Gugelhupf



### ZUBEREITUNG

Butter mit gesiebttem Zucker, Vanillezucker, Vanillearoma sowie Zitronensaft und -schale sehr schaumig rühren. Eidotter einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und abwechselnd mit Joghurt zur Dottermasse geben. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°C ca. 60 Minuten backen. Nach drei Vierteln der Backzeit eventuell mit Folie abdecken. Den Gugelhupf auskühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

### ZUTATEN

200 g Butter

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 TL Zitronenschale  
abgerieben

2 EL Zitronensaft

etwas flüssiges  
Vanillearoma

5 Eier

250 ml Joghurt 3,5 % Fett

350 g Mehl

Staubzucker