

Ingrid Pernkopf

Professional

Zitronengugelhupf

Kuchen & Gebäck

Kuchen

Süße Gerichte



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○ ZEIT: 70 MIN. 

Butter mit Zucker sehr schaumig rühren, Dotter nach und nach dazurühren, dann die ganzen Eier nacheinander langsam unter die Masse rühren, Zitronenschale und Saft beimengen. Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Abrieb mengen, zuletzt Mehl unterheben.

In eine gebutterte, mit Mehl und Bröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen (oder in eine Silikonform). Bei circa 165 – 175 Grad Celsius ca. 55 Minuten backen.

Variation:

Zitronen durch Orangen oder Limetten ersetzen

Zusätzlich abgetropftes Zitronat, Vorher in Zitronensaft mit Läuterzucker mariniert, untermengen.

In Orangensaft mit Läuterzucker marinierte Aranzini einlegen

ZUTATEN

300 g zimmertemperierte Butter

150 g Feinkristallzucker

4 Dotter

3 Eier

Abrieb von 1-2 unbehandelten Zitronen oder Zitronenschalenpulver

10 ml Zitronensaft

4 Eiklar

240 g Weizenmehl, glatt, Type 700