

Zitronen-Joghurt-Gugelhupf



Zutaten (kleiner Gugelhupf – 12 Stücke):

100 g Butter

125 g Zucker

8 g Vanillezucker

geriebene Schale einer Bio-Zitrone

½ EL Zitronensaft

1 Prise Salz

3 Eier

125 g Naturjoghurt (3,5% fett)

175 g Mehl

½ Pkt. Backpulver

Zubereitung:

Die Gugelhupfform sorgfältig ausfetten und den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Dann den Teig zubereiten. Hierzu Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Butter mit Zucker, Vanillezucker sowie Zitronensaft und -schale sehr schaumig rühren. Die Eigelb zugeben und alles 3 Minuten schlagen, bis der Teig eine cremige Konsistenz angenommen hat.

Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und abwechselnd mit dem Joghurt zur Teigmasse geben. Dann die steif geschlagenen Eiweiße vorsichtig unter den Teig heben und diesen in die gefettete Gugelhupfform füllen.

Den Gugelhupf in den vorgeheizten Backofen geben und für 30 Minuten backen. Den fertig gebackenen Gugelhupf nach der Backzeit auf ein Gitterrost stürzen, Form entfernen und den Gugelhupf auskühlen lassen.

Tipp:

Ganz nach Belieben kann der erkaltete Gugelhupf vor dem Servieren mit Puderzucker bestäubt oder mit Zuckerguss überzogen werden.

Nährwertangaben: 187 kcal p.P., 23 g KH p.P. (ohne Zuckerguss)