

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Zitronen Gugelhupf

für 10-12 Mini Gugelhupf

125g Butter - 125g Zucker - 1 Päckchen Vanillinzucker - 1 Prise Salz - 2 EL + etwas Zitronensaft - 3 Eier - 250g Mehl -
1/2 Päckchen Backpulver - etwas Puderzucker

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit einander vermengen und leicht schaumig schlagen. Anschließend 2 EL Zitronensaft hinzugeben, wieder gut vermengen. Eier unterrühren.

Mehl und Backpulver miteinander vermengen und unter die schaumige Masse rühren. Dann die Masse in die ausgefetteten Formen geben und bei 175°C ca. 15-20 Min backen. Wenn die Küchlein ausgekühlt sind noch etwas Zitronensaft mit Puderzucker mischen und die Gugelhupf einpinseln. Austrocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Backzeit: ca. 20 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!