



[Link zum Beitrag](#)



Rezept

Kulaten Teig - Gugelhupf

300 g	Mehl
250 g	Zucker
200 ml	Öl, geschmacksneutral (z.B. Rapsöl)
200 ml	Orangensaft
300 g	Himbeeren, tiefgefroren
2	Bio-Zitronen
1 TL	Vanilleextrakt
4	Eier
1 Pck.	Backpulver
1	Prise Salz

Kulaten Garnieren

	Zitronen-Zuckerguss
1	Bio-Zitrone
5	frische Himbeeren

Sonstiges

Gugelhupfform, etwas zerlassene Butter, Paniermehl, Alufolie, Holzstäbchen, Auskühlgitter.

Vorbereitung

Backform mit zerlassener Butter auspinseln und mit Paniermehl einstäuben, so rutscht der gebackene Kuchen beim Stürzen leichter aus der Backform.

Backofen

200° Ober-/Unterhitze vorheizen, Backzeit ca. 60 Minuten, Holzstäbchenprobe!

Zitronenkuchen Himbeere

Gugelhupf mit Zitronenguss.



Zubereitung

Teig: Zitronenschale abreiben und Saft auffangen. Eier, Zucker und Vanilleextrakt schön schaumig rühren. Öl, ausgepressten Zitronensaft und Orangensaft vermischen und unter Teig rühren. Mehl, Backpulver, Salz und abgeriebene Zitronenschale vermengen und kurz unter den Teig rühren oder unterheben. Teig in die vorbereitete Kuchenform gießen und ab damit in den Backofen! **Achtung!** Der Kuchen wird recht flott dunkel, so ist es ratsam, ihn rechtzeitig mit Alufolie abzudecken. Unbedingt eine Holzstäbchenprobe machen! **Tipp:** Bleiben am Holzstäbchen **minimale** Krümelchen hängen, so ist der Kuchen trotzdem fertig gebacken.

Nach dem Backen etwa 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend vorsichtig auf ein Auskühlgitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

Zitronenguss: Für den Zuckerguss etwa 6 EL Puderzucker mit Zitronat (Guss wird hell) oder Zitronensaft (Guss wird eher gelblich) anrühren. Es soll ein dickflüssiger Guss sein, denn dieser huscht nicht gleich über den Kuchen hinweg und sieht auch hübscher aus. *kniep

Garnieren: Mit dünn geschnittenen Scheiben der Bio-Zitrone und den frischen Himbeeren ausgarnieren. Einen Hauch Puderzucker auf die Himbeeren stäuben.

Gesüßte Schlagsahne passt ganz hervorragend zum **Zitronenkuchen Himbeere!** *lecker

Tipp♥

Sollen sich die Himbeeren im ganzen Kuchen verteilen, so diese vor dem untermischen in den Teig mit Mehl einstäuben.

