

Buttermilch-Zitronen-Gugelhupf

Zutaten:

- 400 g Dinkelmehl
- 160 g geschmolzene Butter
- 400 g Rohrzucker
- 4 Eier (verquirlt)
- 1 gehäufter TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- Saft von zwei ausgepressten Zitronen (Bio)
- 250 ml Buttermilch
- Butter zum Einfetten
- Gugelhupf-Backform

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Backform mit etwas Butter einfetten. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und für ca. 10 Minuten miteinander cremig rühren. Die Eier etwas verquirlen und nach und nach unter zur Butter geben. Weiterhin alles kräftig verrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermischen. Zitronen waschen, teilen und auspressen. Nun abwechselnd Mehl und Buttermilch ebenfalls unter Rühren zur Buttermasse geben. Als letztes den Zitronensaft hinzufügen.
3. Den fertigen Teig in die Gugelhupfform füllen und ca. 40 Minuten goldbraun backen.
4. Kuchen etwas auskühlen lassen, aus der Kuchenform stürzen und vollständig auskühlen lassen. Ggf. mit Puderzucker garnieren und servieren.

Hinweis: Die Zitrone könnte für Personen mit Histaminintoleranz oder Neurodermitis zu Problemen

*führen. Entweder die Menge verringern oder statt
Zitrone Aprikosenmarmelade oder Ähnliches verwenden.*