

Zitronenkuchen

Von Kuchenfee

Mein Zitronen-Gugelhupf: Dein Stück Glück

Ein saftiger **Zitronen-Gugelhupf** ist einfach immer eine gute Idee! Mein **klassisches Rührkuchen-Rezept** begeistert mit seinem unwiderstehlichen Zusammenspiel aus **erfrischender Säure** und **himmlischer Süße**. Er ist perfekt für jede Gelegenheit: zum **Sonntagskaffee**, als **schnelle Backidee** oder als **leichter Dessertgenuss**.

Mein **einfaches Zitronenkuchen-Rezept** liefert einen **locker-leichten Kuchen**, der auf der Zunge zergeht. Die **feine Krume** und der **intensive Zitronengeschmack**, gewonnen aus frischen **Bio-Zitronen-Zesten** und **Zitronensaft**, machen jeden Bissen zu einem Genussmoment. Die Zugabe von **Sahne** sorgt für eine besondere **Saftigkeit**, die diesen **Gugelhupf** unvergleichlich macht. Es ist nicht nur ein **schnelles Kuchenrezept**, sondern ein **backofenfrischer Genuss**, der Kindheitserinnerungen weckt.

Der Duft von frisch gebackenem **Zitronenkuchen** erfüllt deine Küche – ein wahres **Dufterlebnis**! Mein **Gugelhupf** schmeckt wunderbar **zitronig-frisch**, ohne aufdringlich zu sein. Die **Textur ist zart, saftig und fluffig**, weit entfernt von trockenen Kuchen. Er ist der **perfekte Kuchen für den Frühling** und Sommer, aber auch in der kälteren Jahreszeit bringt er Sonne auf den Tisch. **Gugelhupf backen** war noch nie so einfach und lohnenswert. Entdecke die Freude am **Selberbacken** mit diesem **gelingsicheren Rezept** und verwöhne dich und deine Liebsten mit einem Stück purem Glück. Dies ist dein neues **Lieblings-Zitronenkuchen-Rezept**!

Der Geschmack: Erfrischend und UnwiderstehlichBackfreude pur mit deinem Zitronen-Gugelhupf



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	40 min	n/a	45 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

250 g Butter

weich

250 g Zucker

5 x Eier

M

Zesten einer Bio Zitrone

2 EL Zitronensaft

250 g Mehl

1 TL Backpulver

50 ml Sahne

alternative Joghurt oder Quark

Werkzeuge

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

- 01** Butter, Zucker, Zesten und Salz kräftig miteinander aufschlagen.
- 02** Ein Ei nach dem anderen unterarbeiten.
- 03** Saft einlaufen lassen.
- 04** Mehl und Backpulver mischen und einrühren. Während dessen Sahne einlaufen lassen.
- 05** Alles in eine gefette & mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform geben & im vorgeheizten Ofen bei 170°C etwa 40 Minuten backen.
- 06** Nach dem backen 20 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen & mit Glasur oder Puderzucker bestäuben.
- 07** Extra Tipp: Etwas Zitronensaft nach dem Backen, wenn er aus dem Ofen kommt und noch heiss ist, mit einem Pinsel auftragen, sodass er schön saftig und frisch bleibt.