

# Zitronen Gugelhupf mit Limoncello ☐

Ich liebe Zitronen, und ganz besonders in der dunklen Jahreszeit, nach dem Jahreswechsel, sind sie besonders erfrischend ?. Ich habe diesmal einen Zitronenkuchen mit Limoncello gebacken. Der Gugelhupf hat dann auch nochmal ein Topping mit Puderzucker und Limoncello bekommen.

Das erfrischende an diesem wunderbaren Zitronenkuchen ist, das er mit Joghurt und natürlich viel Zitronen angerührt wird ?. Nach dem üppigem Essen vor, während und nach den Feiertagen zu Weihnachten ist dieser Kuchen einfach so unglaublich erfrischend ?.

Da dieser Gugelhupf mit viel flüssigen Zutaten angerührt wird, habe ich mich zusätzlich zum Mehl noch für Polenta, also Maisgrieß, als Zutat entschieden. Damit bekommt der Kuchen noch ein bisschen mehr Festigkeit, um nicht ganz so feucht bzw. klietschig zu werden. Obwohl ich das eigentlich sehr gerne mag ?. Aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach himmlisch und der Genuss wunderbar ??.

Na, habt ihr Lust auf das Rezept ? Dann schaut hier gleich mal rein ??

## Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

300 g Naturjoghurt – oder 150 g Zitronenjoghurt und 150 g Naturjoghurt

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale von 3 Zitronen

Saft von einer Zitrone

1 guter Schuss Limoncello

250 g Mehl

1 Backpulver

1 El Polenta – Maisgrieß

Prise Salz

Für den Guss:

85 g Puderzucker

3 El Limoncello

Gehackte Pistazien und etwas geriebenen Schale einer Zitrone zum dekorieren

### **Zubereitung**

– den Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/ Unter Hitze vorheizen

– die Backform einfetten und bemehlen

– die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein

– dann das Öl und den Joghurt unterrühren

– anschließend die abgeriebene Zitronenschale und den Saft mit einem Schuss Limoncello hinzufügen

– das Mehl mit dem Backpulver, Salz und dem Maisgrieß mischen und zum Schluss unterheben. Bitte nicht zu lange rühren

– alles in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchen

Probe machen

– den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

