



LIMETTEN-JOGHURT-GUGELHUPF

Zutaten:

Gugel:

- 350g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 180g weiche Butter
- 250g Joghurt natur
- 3 Eier
- 200g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio Limette (Saft und Schalenabrieb)

Guss:

- ein paar Spritzer Limettensaft
- 100g Puderzucker

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und eine Gugelhupfform großzügig einfetten.
- 2 Alle Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren. Die Limette dabei waschen und sowohl den Saft als auch den Schalenabrieb dazugeben. Den Teig in die gefettete Form füllen und für 35-40min backen, Stäbchenprobe nicht vergessen.
- 3 Den Gugel auskühlen lassen bevor ihr ihn aus der Form stürzt. Für den Guss den Puderzucker mit Limettensaft verrühren, dabei nur wenig Saft nehmen, der Guss sollte richtig dickflüssig sein. Je flüssiger der Guss desto durchsichtiger.

