



Zitronen-Gugelhüpfchen mit Cranberries



Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 9 Portionen

Bio-Zitronen	2 St.
Cranberries, getrocknet	170 g
Sauerkirschnektar	50 ml
Butter	150 g
Zucker	100 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Puderzucker	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitronen halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Cranberries in Sauerkirschnektar und 2 EL Zitronensaft min. 30 Min. einweichen. Anschließend abgießen und Saft auffangen.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig schlagen. Eier zufügen und rühren, bis sich der Zucker löst. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch und Saft unter den Teig rühren. Cranberries unterheben.
3. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) füllen. Im Ofen ca. 50 Min. backen. Inzwischen Puderzucker mit 3 EL Zitronensaft verrühren. Zitronen-Gugelhüpfchen mit Cranberries aus der Form stürzen und mit Guss verziert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal		
Kohlenhydrate	55 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	5 g	Fette	15 g