

Im April 2011 habe ich 4 Zitronenkuchenrezepte ausprobiert.

Da die Geschmäcker verschieden sind, schreibe alle 4 auf, denn jeder hatte diverse "Liebhaber"

Im März 2014 ist ein neuer Favorit dazu gekommen, die Torta al Limone

## **Zitronen Gugelhupf**

Favorit von Manu, Cheryl, Soraya und Gabi

*bei meiner Familie eindeutig auf Platz 1, Aufwand: Mittel (15'), gutes Aroma*

200 g weiche Butter  
5 Eier  
250 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pack Vanillezucker  
1 unbehandelte Zitrone  
250 g Vollmilchjoghurt Nature  
350 g Mehl  
1 Pack Backpulver

*Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.*

*Eier trennen, Eigelb zusammen mit Zucker, Salz, Vanillezucker zugeben und rühren, bis die Masse hell ist.*

*Von der Zitrone die Schale dazureiben*

*Zitrone auspressen und 1 EL vom Saft dazugeben*

*Joghurt untermischen.*

*Backpulver und Mehl mischen.*

*Eiweiss steif schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unterziehen.*

*Den Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Backform füllen und in der unteren Hälfte des auf 175° C vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.*