














Rezept für den Zitronen Gugelhupf mit Rosenwasser




Portionen: ca. 10 Stücke Vorbereitungszeit: 20 Minuten Back-und Kochzeit: 45-50 Minuten

Zutaten

□ **Für den Teig:**

-  215 g Mehl
-  175 Zucker
-  1/2 TL (3 g) Natron
-  65 g Mandeln
-  1 Bio Zitrone
-  4 EL Rosenwasser
-  220 g Schmand
-  225 g sehr weiche Butter
-  3 Bio Eier
-  1 Pck. Vanillezucker
-  45 g Speisestärke

□ **Für die Deko:**

-  Getrocknete Bio-Rosenblätter
-  Gehackte Pistazien
-  Etwas Puderzucker und Zitronensaft für den Guss

□

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupf Form gut einfetten

Tipp: Bei sehr filigranen Motiven, ist das Fetten der Form besonders wichtig!

2. Die sehr (sehr) weiche Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schlagen, bis die Masse fast weis ist und der Zucker nicht mehr knirscht

3. Nach und nach die Eier zur Masse geben und verrühren
4. Die Trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren
5. Im Wechsel die trockenen Zutaten und den Schmand zur Masse geben und verrühren
6. Die Bio Zitronen heiß abwaschen, den Abrieb zur Masse geben und die Zitrone anschließend auspressen
7. Den Saft und das Rosenwasser ebenfalls zur Masse geben, kurz verrühren und in die Backform füllen

Tipp: Wenn der Teig noch zu fest ist, lieber noch etwas mehr Zitronensaft oder zimmerwarme Milch hinzufügen. Zuviel Rosenwasser im Kuchen mögen die meisten nicht!

8. Den Gugelhupf ca. 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen) und den Kuchen dann ganz abkühlen lassen
9. Aus etwas Zitronensaft und Puderzucker einen Guss zubereiten und diesen auf Wunsch mit etwas rosa Lebensmittelfarbe einfärben

Tipp: Fangt wirklich nur mit ein paar Spritzern Zitronensaft an, sonst benötigt ihr sehr viel Puderzucker

10. Den Gugelhupf zum Schluss mit gehackten Pistazien und getrockneten Bio Rosenblättern bestreuen
- Fertig! Guten Appetit!