

# ÜBERRASCHUNGSKUCHEN

– nach Wunsch befüllbar –



## GUGELHUPF MIT GEHEIMNIS

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- ♥ 1 Bio-Zitrone
- ♥ 350 g weiche Butter
- ♥ 270 g Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ Salz
- ♥ 5 Eier (Gr. M)
- ♥ 500 g Mehl
- ♥ 1 ½ Päckchen Backpulver
- ♥ 100 g Puderzucker
- ♥ 200 g bunte Schokolinsen
- ♥ 2-teilige Gugelhupfform zum Füllen (z. B. von Baking Boutique)

**1** Zitrone heiß waschen. Schale fein abreiben und Zitrone auspressen. Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 2 EL Zitronensaft für den Guss beiseitestellen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit übrigem Zitronensaft unter die Butter-Ei-Mischung rühren.

**2** Teig gleichmäßig in beiden Formhälften verteilen und darin glatt streichen. Zugleich oder nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Dann beide Kuchenteile aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

**3** In der Zwischenzeit für den Guss Puderzucker mit beiseitegestelltem Zitronensaft glatt rühren. Untere Kuchenhälfte mit Schokolinsen füllen, obere Kuchenhälfte darauf legen. Kuchen mit Zuckerguss verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.

+ Wartezeit ca. 1 Std.

STÜCK 470 kcal

E 6 g · F 23 g · KH 56 g