

Rezept

# Limoncello-Gugelhupf

Ein Rezept von Limoncello-Gugelhupf, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>5</b> Eier	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>250 g</b> Puderzucker	<b>250 ml</b> Sonnenblumenöl
<b>180 ml</b> Limoncello	<b>150 g</b> Mehl (Type 405)
<b>150 g</b> Speisestärke	<b>1 Päckchen</b> Backpulver

### Für den Guss

<b>200 g</b> Puderzucker	<b>3 EL</b> Zitronensaft
--------------------------	--------------------------

## Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Gesiebten Puderzucker unterrühren, Öl und Limoncello langsam unter Rühren zugeben. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.
2. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 175° / Umluft 150°). Masse in eine gut gefettete Gugelhupfform gießen und ca. 90 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren.
4. Kuchen aus der Form stürzen, auskühlen lassen und mit dem Guss bestreichen.