

# Veganer Zitronen-Gugelhupf

20 Portionen



gelingt leicht

bis zu 70 Min.



## Zutaten:

### All-in-Teig:

400 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
180 g Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
175 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
350 ml Sojadrink

### Guss:

100 g Puderzucker  
etwa 2 TL Zitronensaft

## 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Gugelhupfform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 50 Minuten**

Kuchen in der Form 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

## 3 Guss:

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss nach Belieben auftragen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Gugelhupf lässt sich etwa 3 Tage im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.
- Möchten Sie den Kuchen zu einem Geburtstag oder einer Party verschenken, stecken Sie Dr. Oetker Party Kerzen in den Gugelhupf.

