

## Lishas Zitronen-Beeren-Gugelhupf

### Für 1 Gugelhupf

<b>Zutaten Teig</b>	<b>Zubereitung</b>
300 g Margarine	Margarine mit Zucker und einer Prise Salz schaumig verrühren. Dann nacheinander drei Eier hinzugeben. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Speisestärke und dem Backpulver mischen. Das Mehl unter den Teig mischen und Wasser, Saft, Schale von 3 Zitronen und die Heidelbeeren hineinrühren.  Den Teig in eine eingefettete Gugelhupf-Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) für ca. 50 Minuten backen. Nach kurzem Abkühlen stürzen und abkühlen lassen.  Für den Zuckerguss mit etwas Zitronensaft verrühren.
250 g Zucker	
1 Prise Salz	
3 Eier	
400 g Mehl	
80 g Speisestärke	
2 TL Backpulver	
200 ml Sprudelwasser	
3 Bio-Zitronen	
200 g Heidelbeeren	
<b>Zutaten Guss</b>	<b>Tipp:</b> Für etwas Farbe ein wenig Marmelade hinzugeben.
100 g Puderzucker	Wenn der Kuchen noch warm ist, den Guss darüber geben. So zieht er noch etwas in den Teig ein. Wer das nicht mag, wartet noch ein bisschen, bis er kalt ist.
Saft von 1 Zitrone	Nach Belieben mit Zitronenzesten und essbaren Blüten dekorieren.
essbare Blüten	

**Guten Appetit!**