

Klitzekleine Zitronen-Buttermilch-Gugl mit Mohnglasur

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 18 Mini-Gugl

Für den Teig

1 Zitrone
35 g Butter
50 g Zucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Ei
75 ml Buttermilch
75 g Mehl
1 Msp. Natron
1 Msp. Backpulver
1 Prise(n) Salz

Für die Glasur

100 g weiße Kuvertüre
1/2 Teelöffel Pflanzenöl
1 Esslöffel Mohn (geschrotet)

Besonderes Zubehör

Mini-Gugelhupf-Form (für 18 Stück)

zart gemacht. Die Vollendung durch die Glasur aus weißer Schokolade und Mohn macht die Miniatur-Küchlein dann zu wahren Geschmackskunstwerken.

- 1 -

Backofen auf 180 ° C Ober- Unterhitze vorheizen. Mini-Gugelhupf-Form einfetten.
Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen.

- 2 -

Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen, Ei unterrühren. 1 EL Zitronensaft, Buttermilch und Zitronenabrieb hinzugeben und einrühren.

- 3 -

Mehl mit Natron, Backpulver und Salz vermengen. Kurz unter den Teig heben.

- 4 -

Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Form spritzen. Im heißen Ofen 8-12 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Glasur Kuvertüre mit Pflanzenöl über einem Wasserbad schmelzen, Mohn einrühren. Mini-Gugl mit der Glasur überziehen, aushärten lassen.

Kleine Küchlein lassen das Kuchenherz immer wieder vor Entzücken hüpfen. Sie sind einfach so...niiiiiedlich! Diese kleinen Kerlchen können aber mehr als süß aussehen: In dem zitronig-frischen Teig hat sich eine Portion Buttermilch eingeschlichen und ihn klammheimlich extra