Mini Zitronen Gugl mit Joghurt

Ich stehe ja total auf Zitronen. Und ich stehe auf alles, was in einem Haps im Mund ist oder was man mit den Fingern essen kann. Darum stelle ich dir heute ein neues Mini Gugl Rezept vor, natürlich mit Zitronen. Diese kleinen Minikuchen sind einfach so niedlich. Leider auch ratz fatz weg. Du kannst also gleich die doppelte Menge des Rezeptes machen, die kommen auf jeden Fall unter die Leute. Für die Gugl benutze ich zwei 20er Silikonbackformen. Das hat den Vorteil, dass man sie nach dem Backen in Ruhe auskühlen lassen kann. Anfangs habe ich die Förmchen mit einem Teelöffel gefüllt und die Form immer wieder gerüttelt und auf die Arbeitsfläche geklopft, damit sich der Teig gut in der Form verteilt. Das ist aber wirklich mühsam, klebrig und zeitaufwendig. Darum fülle ich den Teig inzwischen mit einer Spritztülle ein. Das geht wirklich ganz wunderbar und es gibt so gut wie keine Kleckerei. Wenn du keine Spritztülle hast, dann nimm einfach einen 1l Gefrierbeutel und schneide an einer Ecke die Spitze ab. Du kannst die kleinen Gugl, nach dem Backen, noch in weiße Schokolade tauchen. Das sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch lecker. Klassisch mit Puderzucker bestäubt, geht die Deko ganz schnell. Passend zur Zitrone ist der Zitronenzuckerguss. Oder wie wäre es mit Schokolade und bunten Zuckerstreuseln für den nächsten Kindergeburtstag? Egal für welche Deko du dich entscheidest, sie machen auf jeden Fall etwas her auf deinem Kaffeetisch, diese putzigen kleinen Kuchen.

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig:

135gweiche Butter

90gZucker

PriseSalz

1 Pck. Vanillezucker

2Eier

200gMehl

1TLBackpulver

120 g griechischer Joghurt

Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone

Für die Deko:

Ca. 100 g weiße/dunkle Schokolade

Puderzucker

Zitronensaft und Puderzucker

Zuckerstreusel

1. Heize deinen Backofen auf 160 Grad Umluft vor.
2. Rühre die Butter, den Zucker, Vanillezucker und die

Prise Salz mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine schaumig.
3. Gib erst ein Ei dazu und rühre für ca. 2 Minuten weiter. Wiederhole diesen Schritt mit dem 2. Ei.
4. Gib den Joghurt, den Zitronenabrieb und den Zitronensaft dazu und vermische alles.
5. Vermenge das Backpulver mit dem Mehl und siebe es vorsichtig dazu. Ich hebe das Mehl nur noch mit einem Kochlöffel vorsichtig unter.
6. Fette deine Guglbackform ein, wenn du eine Silikonbackform benutzt, kannst du dir diesen Vorgang sparen.
7. Um meine Spritztülle zu füllen, gebe ich sie in ein Weizenbierglas und stülpe den oberen Teil über den Glasrand. So habe ich beide Hände frei und kann den Teig gut in die Spritztülle füllen.
8. Fülle die Förmchen nun bis kurz vor dem Rand mit dem Teig. Ein wenig gehen die Gugl noch auf, aber nicht zu sehr.
9. Backe deine Gugl für 15 Minuten. Stäbchenprobe nicht vergessen, denn jeder Backofen ist anders und die Minis sind schnell fertig.
10. Lass die Gugl in der Form abkühlen, dann bekommst du sie anschließend besser raus.

Nun kannst du die Gugl nach Herzenslust dekorieren oder sie einfach so in den Mund stecken.