



Ich hab's doch getan: Mini-Zitronen-Gugl mit Buttermilch

## Description

Nie, nie, nie wollte ich mit der Mini-Gugl-Form „backen“. Diese Spritzbeutel-Fummelei, um den Teig einzufüllen – bei solchen Dingen bin ich mit der Geduld eines Wellensittichs gesegnet, falls Wellensittiche wenig Geduld haben öÿ€ . Abgesehen davon esse ich wirklich lieber zwei große Stücke Kuchen als viele kleine Mini-Gebäcke. Also habe ich die Gugl-Form bisher nur für Pralinen zweckentfremdet: Es gab [Doppeldecker-Gugl mit Nougat-Crisp](#) und [Vollmilch-Amarettini-Pralinchen](#). Flüssige Schokolade lässt sich aus einer Wasserbad-Schale mit Ausgießer nämlich auch ohne Spritzbeutel ins Silikonformchen füllen öÿ% .

Aber dann... habe ich bei [Mia von Kochkarussell](#) ein Mini-Gugl-Grundrezept mit einem recht flüssigen Teig gesehen, der direkt aus dem Rührbecher in die Backform wandern kann. Und da ich meinen Lieben zusätzlich zu einem „großen“ Kuchen (der natürlich Schokolade en masse enthalten hat) noch eine Kleinigkeit anbieten wollte, habe ich letztlich doch geguglt: Es gab erfrischende Buttermilch-Zitronen-Mini-Gugl.



Kleine Erfrischung gefällig?  
Nimm einen Zitronen-  
Buttermilch-Gugl <sup>TM</sup>  
Mit einem Haps... Zitronen-Buttermilch-  
Gugl



## Zutaten für 18 Mini-Gugl

35 g Butter // 50 g Zucker // 1 Ei // 75 g Mehl // 1 Msp. Backpulver // 1 Msp. Natron // 1 Prise Salz // 75 ml Buttermilch // Abrieb einer Bio-Zitrone // ein paar Spritzer Zitronensaft

## Zubereitung

Als erstes buttert und bemehlt Ihr die Backform. Bei Silikon-Muffinförmchen in Normalgröße ist das nicht nötig. Aber bei dieser speziellen Form kriegt man die Minis im Anschluss besser klein und fein herausgedrückt. Das Buttern geht natürlich leichter (und am besten mit einem Pinsel), wenn Ihr es mit flüssiger Butter macht. Danach kühlt Ihr schon mal den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen. Ich hab es mit einem einfachen Schneebesen ohne Mixer gemacht. Das Ei gründlich unterrühren. Mehl mit Natron, Backpulver und der Prise Salz separat vermischen, zum Butter-Zucker-Ei-Mix geben und unterrühren. Am Ende kommen dann noch die Buttermilch, der Zitronenabrieb und ein paar Spritzer Saft dazu. Fertig ist der Gugl-Teig! Ab in die Vertiefungen der Silikon-Form damit, alles einmal „glätteln“ und dann für ca. 15 Minuten in den heißen Backofen verabschieden. Die Gugl gehen noch schön auf, bis sie goldgelb und duftend aus dem Ofen kommen.

Lasst sie in der Form noch gut auskühlen, denn sonst klappt das mit dem Herauslösen nicht. Aber das dauert bei dem Kleingebäck nicht lang. Das war's! Fertig ist eine erfrischende, frühlingshafte Mini-Nascherei.

Und falls Ihr wie die Autorin dieses Textes doch lieber größere Kuchen und Schokolade mögt, lege ich Euch wärmstens den [Schoko-Nougat-Hupf](#) ans Herz öÿ™, . Lasst es Euch schmecken!

## Category

1. Muffins
2. Pralinen & Naschen

## Tags

1. Buttermilch
2. Gugelhupf
3. Zitrone

## Date Created

10. Mai 2014  
**Author**  
schokohimmel

default watermark