



## Mini-Zitronen-Joghurt-Gugelhupf

### Description

#### Zutaten

F ¼r den Teig:

- 130 g weiche Butter
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Eier
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g griechischer Joghurt
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone

F ¼r die Deko:

- Puderzucker
- Zitronensaft
- Zuckerstreusel
- 100 g rosa Cake Pop-Glasur oder weiße Kuvertüre und Schokoladenfarbe

Außerdem:

- Backtrennspray
- 1 oder 2 Silikonformen f ¼r Mini Gugel

So geht s:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Silikonform leicht fetten.

*default watermark*

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig schlagen.

Die Eier einzeln nacheinander unterschlagen. Zitronenabrieb dazugeben.

Joghurt und Zitronensaft unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Butter-Joghurt-Masse heben.

Die Formchen zu 3/4 mit dem Teig füllen. Mit der Form ein wenig auf den Tisch klopfen, damit sich die Masse gut verteilt. Etwa 15 Min. backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter setzen.

Sobald die Gugel abgekühlt sind aus Puderzucker und etwas Zitronensaft einen dickflüssigen Zuckerguss anrühren. Die Mini Gugel in den Zuckerguss tunken und mit Zuckerperlen bestreuen.

Für den Schokoladenbezug die Silikonform waschen und trocknen.

Die Kuvertüre hacken und 2/3 über einem heißen, nicht mehr kochendem, Wasserbad schmelzen. Nach Belieben mit Schokoladenfarbe färben, dann etwa 1,5 TL geschmolzene Schokolade in die Formchen geben und die ausgekühlten Mini Gugel hineindrücken. Für mind. 4 Stunden frostet, dann aus der Form drücken.

Die Cake Pop Glasur muss nicht gehackt werden. Einfach über einem heißen Wasserbad schmelzen.



### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

März 24, 2024

### Author

jeanny