

# MINI BUTTERMILCH-ZITRONEN GUGELS

## MINI BUTTERMILCH-ZITRONEN GUGELS

Wenn man morgens zur Arbeit kommt und auf seinem Schreibtisch eine Mini Gugel Form mit einem Schleifchen dran findet, dann kann man sich ganz sicher sein, dass man die besten Kollegen der Welt hat! In diesem Fall hat die liebe Dr. Michi die Förmchen gesehen, an mich gedacht und sie mir einfach mitgebracht. Da versteht es sich natürlich von selbst, dass die Förmchen umgehend eingeweiht werden wollen und das Ergebnis mit ins Büro wandert. Lustigerweise sahen die Gugels auf der Verpackung viel größer aus, was mir aber mit Blick auf die Höhe des Päckchens hätte auffallen müssen. Als ich also bei Judith im Schokohimmel ein passendes Teigrezept entdeckt habe hätte ich nicht zwingend die dreifache Menge machen müssen. Auf der anderen Seite ist von den 50 Mini Gugels auch keiner schlecht geworden... Bei mir gab es die Gugels aber noch mit einer leckeren Limoncello Glasur. Ihr wisst ja - ich liebe meinen Zuckerguss!



### Zutaten für 50 Mini Gugel:

110g Butter

150g Zucker

230g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

230ml Buttermilch

3 Zitronen

### Für die Glasur:

100g Puderzucker

3-4 EL Limoncello

bunte oder glitzernde Streusel

Ich bin ja bei Teig immer recht pragmatisch - also wandern alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel. Bei den Zitronen der Abrieb von allen drei Zitronen und der Saft von einer Zitrone. Mit dem Schneebesen zu einem glatten und recht flüssigen Teig rühren.



Den Teig in die Förmchen gießen. Ich bin mutig und probiere es ohne einfetten – das hat auch wunderbar funktioniert. Ihr solltet aber etwas weniger Teig nehmen als ich bei diesem ersten Blech. In etwa so, dass man den Zipfel in der Mitte noch erahnen kann. Mein Tipp: stellt die Silikonform am besten auf das Backblech, das bekommt ihr sonst wirklich schwierig ,rüber gehoben.



Für 15 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Die fertigen Gugels können noch heiß aus der Form gedrückt werden. Die dann am besten gleich neu befüllen und sofort wieder in den Ofen schieben.



Sind sie nicht wunderhübsch? Sie schmecken übrigens auch ganz wunderbar wenn sie noch warm sind...



Sobald die Gugels abgekühlt sind mixe ich aus Limoncello und Puderzucker die Glasur an. Hier hatte ich einen Mix aus Buttermilch und Limoncello, beim nächsten Mal nehme ich aber nur den leckeren Zitronenlikör, damit er noch besser zur Geltung kommt.

Die Gugels kopfüber in die Glasur dippen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.



Wenn ihr 6-8 Stück habt mit Dekostreuseln verzieren. Wenn der Zuckerguss antrocknet halten die Streusel nicht mehr.



Bei mir gibt es rosa Prinzessinnen-Glitzer wie auf den Mini-Donuts...



... und ein paar bunte Streusel.



Die Glasur fest werden lassen.



So sind die kleinen Gugels ohne Probleme transportfähig und kommen mit ins Büro.

Greift zu und viel Spaß beim Naschen!

