

Zitronen-Gugl



Foto Gisela M.

Rezept von [hier](#) und auf Kenwood angepasst.

Reicht für ca. 60 Minigugl

Pro Backofenladung könnten mit meinen Formen 36 Stück gleichzeitig gebacken werden, d.h. ich habe den Ofen 2 x hintereinander mit Gugl gefüllt.

Wer mehr Gugl braucht, kann den Teig auch gut verdoppeln. Normal soll man Teig mit Backpulver immer sofort herausbacken. Ich habe diesen Teig auch schon mal eine Stunde stehen lassen, da ich zwischendrin weg musste und das Ergebnis war auch noch gut.

Zutaten:

105 g Butter

150 g Zucker

1 Eier Größe L

225g Mehl

3 Msp. Backpulver

3 Msp. Natron

1 Prise Salz

225 ml Buttermilch

Abrieb von 2 Bio-Zitronen

etwas Zitronensaft, ich habe ca. halbe Zitrone von Hand ausgepresst.

+ Butter/Mehl für die Förmchen

Zubereitung:

Formen mit flüssiger Butter auspinseln und wenn die Butter wieder fest ist etwas Mehl darüberstäuben.

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Flexielement einsetzen. Butter und Zucker ca. 5 Minuten mit Flexi rühren lassen. Dann Eier unterrühren. Dann Mehl/Natron/Backpulver/Salz zugeben, kurz rühren und zum Schluss Buttermilch, Zitronenzestenabrieb und Zitronensaft dazu. Fertig.

Nun mit einem Löffel in die Förmchen geben und ca. 15 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Schmecken wunderbar zitronig nach Sommer.