

Zitronen-Gugelhöpfl



© le menu

Aus der Sendung *aldente*

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

FÜR 4-6 Personen

Mini-Gugelhopf-Backform mit 15 Stück à
ca. 4 cm

Zahnstocher

TEIG

40 g Butter

60 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

2 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale, Saft
beiseite gestellt

70 g gemahlene geschälte Mandeln

50 g Mehl

¼ TL Backpulver

2 EL Puderzucker

GLASUR

200 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

1 Bio-Zitrone, dünn abgeschält, in feinen
Streifen, beiseite gelegt, 2 EL Saft

ZUBEREITUNG

TEIG

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Salz und Eier begeben,iterrühren, bis die Masse hell ist. Restliche Zutaten daruntermischen. Form auf ein Backblech stellen. Teig in einen Spritzsack geben, Spitze abschneiden, in die Gugelhöpfl-Backform füllen.

BACKEN

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 18 Minuten backen. Backform vom heissen Blech nehmen. ca. 3 Minuten stehen lassen. Puderzucker mit beiseite gestelltem Saft verrühren. Die Oberfläche mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und mit der Mischung beträufeln. Einige Minuten ziehen lassen, herausdrücken und auf einem Gitter auskühlen lassen.

GLASUR

Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Gugelhöpfl damit glasieren. Mit Zitronenstreifen dekorieren.

www.lemenu.ch