

Mini-Gugelhüpfchen

Es geht süß weiter – im wahrsten Sinne des Wortes. Nicht nur das Innere dieser kleinen Kuchen überzeugt durch eine schöne Süße und zitronige Frische. Sie sehen doch auch noch echt richtig süß aus, oder nicht? Diese Art von Schoko- bzw. Zitronenguss ist ja schon lang ein absoluter Hit bei Pinterest und auf vielen anderen Blogs, aber wer weiß, vielleicht ist unter meinen Leserinnen auch die eine oder andere, die den kleinen Trick noch nicht kennt... das Einzige, was Ihr dazu braucht, ist eine Silikon-Backform. Meine hat 20 von den Mini-Gugelhupf-Vertiefungen, es geht aber natürlich auch eine andere Form. Hauptsache sie ist aus Silikon. Alles weitere seht Ihr dann unten im Rezept.



Zutaten (für ca. 50-60 Stück):

-
- **100 g weiche Butter oder Margarine**
 - **130 g Zucker**
 - **2 Eier (M)**
 - **180 g Mehl**
 - **1 TL Backpulver**
 - **1 Prise Salz**

- **100 g Naturjoghurt**
- **2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale**
- **nach Belieben etwas Vanilleextrakt**
- **Zartbitter- und/oder Zitronenguss**

Für die Teig die weiche Butter mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührers einige Minuten weiß-schaumig rühren. Den Zucker nach und nach zugeben und gut einrühren. Nun die Eier nacheinander zugeben. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit dem Joghurt, der Zitronenschale und evtl. dem Vanilleextrakt kurz in den Teig einrühren. Nur solange rühren, bis sich alle Zutaten gerade verbunden haben. Die Silikonform mit kaltem Wasser abspülen und den Teig in die Vertiefungen füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10-15 Minuten backen, je nach gewünschter Bräune. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Kuchen herauslösen (einfach umdrehen über einem Blech). Restlichen Teig auf die selbe Weise verarbeiten. Das Gebäck vollständig erkalten lassen (jetzt ist auch der richtige Zeitpunkt, sie einzufrieren, falls Ihr sie auf Vorrat machen wollt).



Für den Schokoladen-/Zitronenüberzug den Guss nach Packungsanweisung im Wasserbad erwärmen. Die Silikonform sauber spülen und gut abtrocknen. Den

Guss nun in die Vertiefungen füllen, sie sollten etwa zur Hälfte (oder ein kleines Bisschen mehr) gefüllt sein. Nun die Gugelhüpfchen kopfüber wieder in die Vertiefungen drücken (s. Bild) und die Form kalt stellen (Balkon, Garage, Kühlschrank...). Nach einigen Minuten ist der Guss fest und die Kuchen können ganz einfach aus der Silikonform gelöst werden, in dem Ihr sie von unten nach oben komplett hochdrückt (die Vertiefung quasi nach oben stülpen).



Tipps:

- Die Kuchen ohne Überzug können sehr gut eingefroren werden und dann direkt aus der Gefriertruhe mit dem Guss bezogen werden.
- Wer keine Zitrone im Teig mag, kann sie einfach weg lassen oder eins meiner allerersten Rezepte hier auf dem Blog ausprobieren, das waren nämlich sehr leckere Marzipan-Gugelhüpfchen.
- Ich habe für den Guss auf ein Fertigprodukt (diese Beutel von Edeka oder Dr. Oetker) zurückgegriffen. Das geht schnell und glänzt nachher schön. Außerdem lässt er sich aus den Beuteln direkt in die Form gießen, so gibt es keine Sauerei. Natürlich könnt Ihr auch Kuvertüre temperieren, mir war das aber ehrlich gesagt zu umständlich und ich finde der fertige Guss sieht einfach schöner aus... vor allem der mit Zitronengeschmack ist richtig schön deckend.
- Der Teig lässt sich sehr gut mit einem Spritzbeutel in der Silikonform verteilen.
- Bei mir ergab diese Teigmenge 60 Gugelhüpfchen, ich konnte meine Form also 3 mal füllen.
- Von der Glasur habe ich jeweils zwei Beutel von jeder Sorte gebraucht für diese Teigmenge.
- Natürlich könnt Ihr den Teig auch einfach in eine Mini-Muffinform füllen und dann ganz gewöhnlich verzieren.



© Leckerleckerliese.de