

Zitronen-Mini-Gugelhöpfl

Zutaten für 24 Mini-Gugelhöpfl (1 Blech) oder 6 Muffins

50 g Butter, weich
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Crème fraîche
2 EL Milch
2 EL Zitronensaft
wenig Zitronenschale
120 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zuckerguss:
wenig Zitronenschale
4 EL Zitronensaft
100 g Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Förmchen einfetten und leicht bemehlen.

Butter schaumig rühren. Zucker, Salz und Ei dazugeben. Rühren, bis die Masse heller ist. Crème fraîche, Milch, Zitronensaft und -schale hinzufügen und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Die Masse mit einem Spritzbeutel bis zum Rand in die gefetteten Förmchen füllen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200 Grad ca. 12 Min. backen. Gugelhöpfl nach dem Backen aus den Förmchen stürzen und abkühlen lassen.

Inzwischen Zitronenschale und mit 4 EL Zitronensaft mischen. Puderzucker dazugeben und zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Die Gugelhöpfl in den Guss eintauchen und trocknen lassen.

