

Mini-Joghurt-Gugl



Klein und fein und ganz schnell aufgegessen.

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten für die Gugl

- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- 80 g Joghurt
- Saft und Abrieb $\frac{1}{2}$ unbehandeltern Zitrone
- 2 TL Orangensaft
- 2 TL Milch
- 100 ml geschmacksneutrales Öl
- $\frac{1}{2}$ P. Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ P. Backpulver
- 150 g Mehl

Zutaten für die Glasur

Puderzucker
Saft ½ Zitrone
Evtl. 1-2 EL Wasser oder Milch

Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen.
2. Blech für 12 Mini-Gugl einfetten.
3. Joghurt, Zitronensaft und -abrieb, Orangensaft und Milch in einem Rührbecher verquirlen.
4. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. Abwechselnd Öl und das Joghurt-Gemisch in die Eimasse geben und kurz verrühren.
6. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und wieder kurz verrühren.
7. Teig in die Gugl-Formen geben (siehe dazu Tipp in den Notizen) und 20-25 Minuten backen Stäbchenprobe!
8. Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und über die Gugl geben.