

Limoncello Buttermilch Gugl & Limonade



Einkaufsliste:

18-20 Mini Gugl

35g Butter
50g Zucker
1 Ei
75g Mehl
½ TL Backpulver
60ml Buttermilch
Abrieb einer kleinen Zitrone
40ml Limoncello
Prise Salz
Für den Guss: 20g Puderzucker & 1TL
Limoncello

Limo:

200g Zucker
230ml Wasser
230ml Zitronensaft (6-8 Zitronen)
Ausgepresste Zitronen
Sprudelwasser zum Auffüllen
Nach Belieben: 50ml Limoncello

So wird's gemacht

Für den Teig: Butter und Zucker cremig schlagen, Ei untermischen. Nun Mehl, Backpulver, Zitronenabrieb und Salz mischen, Buttermilch und Limoncello (oder Zitronensaft) mischen und beides in die Zuckermasse geben, gut verrühren. Teig zu 2/3 in die eingefetteten Gugl Formen geben und bei 180°C Umluft ca. 15-18 Minuten backen.

Für die Glasur Limoncello (oder Zitronensaft) mit gesiebttem Puderzucker cremig rühren und über die Gugl träufeln.

Für die Limo: Wasser und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Zitronen pressen und die Zitronen zum Köcheln hinzugeben. Sobald der Zucker aufgelöst ist noch 5 Minuten köcheln lassen, Zitronen entfernen, mit dem Zitronensaft aufgießen, gut verrühren. Leicht abkühlen lassen. Nach Belieben mit Wasser auffüllen und mit Zitronenscheiben, Eiswürfeln sowie (für Erwachsene) mit Limoncello servieren.