

Maracuja Mini Gugl



Einkaufsliste:

18-20 Mini Gugl

2-3 Maracujas (40ml Saft)
50g Butter
Zitronenabrieb (nach Belieben)
1Ei
30ml Buttermilch
80g Mehl
50g Zucker
1gestr. TL Backpulver

Für den Guss:

Saft einer Maracuja (1EL)
40g Puderzucker

So wird's gemacht

Für den Teig: Maracujas aushöhlen und die Masse durch ein Sieb geben, sodass nur der Saft übrig bleibt. Butter und Zucker cremig schlagen und restliche Zutaten nach und nach unterrühren. 2-3 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen. Teig in die eingefetteten Gugl Formen geben (ruhig bis zum Rand) und bei 180°C Umluft ca. 13-18 Minuten backen.

Für die Glasur Maracujasaft mit gesiebttem Puderzucker cremig rühren und über die Gugl träufeln.