

Rezept

Joghurt-Gugels

Ein Rezept von Joghurt-Gugels, am 17.04.2024

Zutaten

200 g Joghurt (10 % Fett)	100 ml Öl
3 EL Zitronensaft	150 g Zucker
3 Eier (M)	220 g Mehl
1 TL Backpulver	12 flexible Mini-Gugelhupfformen
100 g Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 12 g F, 4 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen auf ein Blech stellen. Joghurt, Öl, 2 EL Zitronensaft, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt rühren. Mehl mit Backpulver unterrühren.
2. Den Teig in die Förmchen füllen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und leicht abgekühlt aus den Förmchen stürzen.
3. Puderzucker mit 1-2 EL Wasser und übrigem Zitronensaft (1 EL) zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Die noch warmen Kuchen mit der Glasur bestreichen und vollständig abkühlen lassen.