
Zitronen- und Schoko-Pistazien-Gugl

reicht für 48 Minigugl

250g Mehl
100g Zucker
3 Eier
125g Butter
8g Backpulver
2 El Vanillezucker
50g Zartbitterschokolade
100g weiße Schokolade
Saft 1/2 Zitrone + die abgeriebene Schale
davon
Zutaten für Zuckerguss



Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Miniguglform vorbereiten falls das bei eurer Form nötig ist (meine Minigugl wollen ohne Butter und Mehl nicht aus der Form).

Das Mehl mit dem Backpulver einmal sieben und die Butter schmelzen. Die Schale der Zitrone abreiben und danach eine Hälfte auspressen. Zunächst nur die dunkle Schokolade schmelzen. Dann die Eier mit Zucker und Vanillezucker hell cremig aufschlagen. Die Butter dazu geben und die Mehlmischung löffelweise unterrühren. Sollte der Teig zu fest werden, ein wenig Sprudel dazu gießen.

Nun den Teig halbieren. Zur einen Hälfte die geschmolzene Zartbitterschokolade dazu geben, unter die andere Hälfte den Zitronensaft zusammen mit der Schale rühren. Damit beim zweiten Backdurchgang keine dunklen Teigreste an den hellen Gugl haften, habe ich zuerst die Zitronengugl gebacken. Dafür in jede Mulde etwa einen Teelöffel Teig geben und ca. 10-12 Minuten backen. Den zweiten Teig so lange im Kühlschrank aufbewahren.

Die fertigen hellen Gugl für eine Weile auskühlen lassen, damit sie sich besser aus der Form lösen. Versucht man zu früh, sie aus den Förmchen zu drücken, gehen sie leicht kaputt. Am besten nach einigen Minuten mal einen antesten und schauen, ob er aus der Form kommt. Die Form dann für den zweiten Teig vorbereiten und diesen genau wie den hellen Teig einfüllen und backen.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Alle Guglchen erst einmal auskühlen lassen und dann bekommen sie noch ihr Finish. Für die hellen Gugl einfach 100g weiße Schokolade schmelzen und die Küchlein darin eintunken. Für die dunklen Gugl habe ich mir etwas ausgefalleneres ausgedacht und meinen Pistaziensirup von Monin zu einem Zuckerguss verarbeitet. Ihr könnt natürlich auch jeden anderen Sirup, klassisch Zitronensaft oder auch weiße Schokolade benutzen. Einfach Puderzucker in ein Schälchen geben und nach und nach etwas Sirup einarbeiten, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Die Gugl darin tunken.

Nun müssen sie nur noch trocknen, die kleinen Schnuckelchen, und dann können sie endlich vernascht werden.