

Buttermilk Fresh Gugl (ca. 20 Stück)



35 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
75 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
75 ml Buttermilch Zitrone
Abrieb einer Bio-Zitrone
Saft einer halben Zitrone

Für den Zitronenguss
50 g Puderzucker
3 TL Zitronensaft
1 TL Wasser

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Zucker und Butter schaumig verrühren, dann das Ei untermengen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen und diese Mischung unter den Teig rühren. Zuletzt Buttermilch, Zitronenabrieb und -saft unterrühren, bis ein cremiger Teig entsteht.

Den Teig entweder mit einer Spritztüle oder mit einem Löffel in die Gugl-Formen geben. Für ca 12 Minuten backen. Anschließend etwas auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen. Für den Guss alle Zutaten vermengen und die Gugls damit beträufeln.

Peanutbutter Choco Gugl (ca. 20 Stück)



50 g dunkle Schokolade
40 g Butter
45 g Peanutbutter cremig
50 g Puderzucker
15 g Kakaoapulver
50 ml Wasser
1 Ei
1 Prise Salz
60 g Mehl

Für den Guss:
50 g dunkle Schokolade
1 EL Peanutbutter
Zuckerperlen

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Die Schokolade in kleine Stücke hacken.
Alle anderen Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer gut verrühren bis keine Butterklümpchen mehr zu sehen sind, dann die gehackte Schokolade unterheben.
Den Teig mit einer Tülle oder einem Löffel in die Guglformen geben und ca. 12 Minuten backen.
Anschließend etwas auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen.
Für den Guss die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit der Erdnussbutter vermengen. Die Gugls eintauchen und mit den Zuckerperlen bestreuen.

Red Velvet Gugl (ca. 30 Stück)



150 g Mehl
170 g Zucker
150 ml Pflanzenöl
110 ml Buttermilch
2 EL Kakaoapulver
2 Eier
1 TL Weißweinessig
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
1/2 TL rote Lebensmittelpaste (Wilton)

Für den Guss:
50 g weiße Schokolade
gehackte Pistazien

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen.
Mehl, Kakao, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben.
Öl und Zucker mit der Maschine verrühren bis eine sämige Konsistenz entsteht. Dann die beiden Eier hinzugeben und nochmal gut verrühren. Buttermilch mit dem Weißweinessig mischen und abwechselnd mit der Mehlmischung zu der Ei-Zucker-Öl-Masse geben. Zum Schluss das Vanilleextrakt und die Lebensmittelfarbe unterrühren. Den Teig mit einer Tülle oder einem Löffel in die Guglformen geben und ca. 15 Minuten backen.
Anschließend etwas auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen.
Für den Guss die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Gugls eintauchen und mit Pistazien bestreuen.