

Kleine Mini-Zitronenkuchen ala Starbucks aus der Minikuchenform

Nach einem abgewandelten Rezept von Martina Ziehl

Zutaten für den Teig:

3 Eier
200 g Zucker
30 g Butter, weich
1 Päckchen Vanille Zucker
90 g Alböl
180 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/4 TL Salz
Saft von 1 Zitrone, ca. 60 g
abgeriebene Schale 1 Bio - Zitrone

Zutaten für den Zuckerguss:

220 g Puderzucker
20 g Milch
20 g Zitronensaft

Die Eier, Zucker, Butter, Vanillezucker und das Alböl in den Mixtopf geben und 30 Sek. / Stufe 5 mixen.

Gebt nun das Mehl, Backpulver, Natron und Salz zu und nochmal 30 Sek. / Stufe 5 mixen.

Zitronensaft und abgeriebene Schale zufügen und 15 Sek. / Stufe 3 mixen.

Teig in die mit Backtrennmittel gefettete Mini Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 175° O/U - Hitze ca. 25 Minuten backen. Bitte den Stäbchentest machen.

Dann 5 Min in der Form abkühlen lassen und dann die kleinen Kuchen aus der Form holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker, Milch und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 6 mixen. Den Guss aber erst auf die Kuchen geben, wenn diese abgekühlt sind.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith ☺