



ZITRONEN-JOGURT CHÜECHLI

ZUTATEN CHÜECHLI

- 160 g** Zucker
- 1** Zitrone (Schale)
- 100 g** Butter weich
- 2** Eier
- 260 g** Zitronenjogurt
- 30 g** Zitronensaft
- 280 g** Mehl
- ½ Pack** Backpulver

ZUTATEN GUSS

- 60 g** Weisse Schoggi
- 20 g** Rahm
- 35 g** Puderzucker

ZUBEREITUNG CHÜECHLI

1. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Zucker und dünn abgeschälte Zitronenschale in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 10 pulverisieren, nach unten schieben
3. Butter und Eier begeben und mit Rühraufsatz 1 Min. / Stufe 3 aufschlagen
4. Jogurt und Zitronensaft begeben und 20 Sek. / Stufe 3 mischen
5. Rühraufsatz entfernen, Mehl und Backpulver begeben und 15 Sek. / Stufe 5 mischen
6. Masse in 14 kleine, gebutterte Weckgläser füllen und ca. 20 bis 25 Minuten backen

ZUBEREITUNG GUSS

1. Schokolade in kleinen Stücken, Rahm und Puderzucker in den Mixtopf geben und 5 Min. / 55 Grad / 1.5 schmelzen
2. Anschliessend 10 Sek. Stufe 2-2.5 vermischen und auf den erkalteten Chüechli verteilen