Zitronen-Blaubeer-Napfküchlein

La Mise en Place:

65 g Mehl, 280 g gemahlene Mandeln, 280 g weiche Butter, 280 g Zucker, 5 Eier, Zesten und Saft von 2 Zitronen, 120 g Blaubeeren, 150 g Puderzucker

Die Vorbereitung:

Das Mehl mit den Mandeln vermischen und beiseite stellen. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Die Eier verquirlen und nach und nach unter die Buttermasse rühren. Sollte sich die Masse trennen, ein wenig von der Mischung aus Mehl und Mandeln zufügen, das sollte sie wieder binden. Sobald die Eier komplett eingearbeitet sind, die Mischung aus Mehl und Mandeln vorsichtig unter die Masse heben. Die Zitronenzesten und 1 dl Zitronensaft unterziehen und die Blaubeeren unterheben.

Den Teig in kleine mit Butter ausgepinselte Mini-Gugelhupf-Förmchen füllen.

Das Backen:

Im auf 170° vorgeheizten Ofen 35 Minuten.

Die Vollendung:

Restlichen Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren und mit dem Backpinsel auf den ausgekühlten Küchlein verteilen.