

## Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Zitronen-Thymian-Küchlein

Freitag, den 16.08.2019

Für ca. 12 Stücke

### Zutaten:

#### Teig:

150g Butter  
180g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
125g griechischer Joghurt  
1 Bio Zitrone  
3 Zweige Thymian  
280g Weizenmehl (Type 405)  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz

#### Glasur:

120g Puderzucker  
1 Bio Zitrone  
einige Thymianblätter zur Dekoration



### Zubereitung:

1. Für den Rührteig den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 150°C).
2. Tartlettförmchen (Ø 8 cm) einfetten und bereitstellen.
3. Für den Rührteig den Thymian abbrausen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und mit einem großen Messer fein hacken. Butter und Zucker in eine Schüssel geben, den fein gehackten Thymian dazu geben und schaumig rühren. Nach und nach die Eier, den Joghurt, den Abrieb der Zitrone sowie den Saft hinzugeben und alles gut verrühren.
4. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen und in 3 Teilen zu der flüssigen Masse einarbeiten und kurz glattrühren.
5. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 17 Minuten backen.
6. Die gebackenen Küchlein aus dem Ofen nehmen und aus der Form stürzen. Den Puderzucker mit dem Saft der Bio Zitrone glattrühren und die noch warmen Zitronen-Thymian-Küchlein damit glasieren und mit den Thymianblättchen dekorieren.