



Erdbeer-Tassenküchlein

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Erdbeeren	250 g
Mandeln, gehobelt	50 g
Butter	140 g
Zucker	150 g
Salz	
Eier	2 St.
Vanillinzucker	2 TL
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Tasse

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. Mandelblättchen bis auf 2 EL leicht zerdrücken. 8 ofenfeste Tassen fetten, mit den zerdrückten Mandelblättchen ausstreuen.
2. In einer Schüssel 125 g weiche Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier und Vanillinzucker gut unterschlagen. Mehl und Backpulver mit Milch kurziterrühren. Erdbeeren unterheben.
3. Teig auf die vorbereiteten Tassen verteilen. Mit übrigen Mandelblättchen bestreuen und restliche Butter in kleinen Flöckchen daraufsetzen. Erdbeer-Tassen-Küchlein im Ofen ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Anstelle von Tassen kannst du auch ein Muffinblech verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g