



Erdbeer-Tassenküchlein

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Erdbeeren | 250 g |
| Mandelblättchen | 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 | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß | 5 g | Fette | 18 g |