



ERDBEER-MINIKÜCHLEIN MIT WEISSER SCHOKOLADE

Backofen: 180° C
Backzeit: ca. 25 min
Zubehör: Minikuchen-Form

ZUTATEN:

100 g weiße Schokolade
200 g Erdbeeren
110 g weiche Butter
2 Eier
200 g Naturjoghurt
60 g Zucker
220 g Weizenmehl Typ 550
2,5 TL Backpulver

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° C vorheizen.
Minikuchen-Form leicht einfetten.

Schokolade klein hacken.
Erdbeeren waschen, entstielen und klein würfeln.

Butter, Eier, Naturjoghurt und Zucker in der mittleren Edelstahl-Rührschüssel mit dem Handrührgerät cremig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise unterrühren.

Schokostückchen und 2/3 der Erdbeerwürfel mit dem Mix`n Scraper Schaber kurz unterrühren.

Teig gleichmäßig auf die Mulden der Minikuchen-Form verteilen und etwas glattstreichen.

Restliche Erdbeerwürfel darauf verteilen, leicht eindrücken und die Miniküchlein im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 min backen.

Miniküchlein ca. 10 min in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig mit Hilfe des Mini-Servierhebers aus den Mulden heben und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

