



Himbeer-Sahne-Mini-Küchlein

Description

Zubereitung:

Biskuit:

Mini-Kuchen-Form leicht einfetten (z.B. Butterschmalz).

- 4 Eier
- 120 Gramm Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

ca. 8-10 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen (TM: Rühraufsatz einsetzen und 10 Minuten Stufe 4).

- 100 Gramm Mehl
- 20 Gramm Kakao
- 1 geh. TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben (TM: Zutaten links und rechts neben den Rühraufsatz geben, 4 Sekunden, Stufe 3 unterheben. Rühraufsatz entfernen und das Mehl noch etwas unterheben – immer ganz vorsichtig!)

Den Teig auf die Mini-Kuchen-Form verteilen und bei 180 Grad Ober-Unterhitze für 15 Minuten (mittlere Schiene) im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe nicht vergessen, eventuell dauern sie bei euch etwas länger, das kommt ganz auf euren Backofen an.

Küchlein nach dem Backen etwa 5 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen. Danach vollständig auf dem Kuchengitter abkühlen lassen (geht ganz schnell).

- 300ml Sahne (ein Becher ist zu wenig, zwei sind bisschen zu viel)
- 2Pck. Vanillezucker

-
- 4TL SanApart (oder 2 Päckchen Sahnesteif)

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker und SanApart aufschlagen.

- 200-250 Gramm Himbeeren (ich hatte zwei kleine Packungen, bisschen Schwund ist ja aber meisten dabei)

waschen und auf einem Handtuch abtropfen lassen. 16 Stück zur Seite legen für die Deko auf den Küchlein.

Die abgekühlten Küchlein mit dem Brotmesser in der Mitte durchschneiden. Den Boden mit Sahne bestreichen. Drei Himbeeren teilen und auf dem Boden verteilen. Deckel aufsetzen, einen Teil der Sahne in eine Tülle geben und nach Belieben verzieren. Schokoraspel darauf verteilen und zwei Himbeeren zur Deko aufsetzen.

Fertig sind diese leckeren Mini-Küchlein. Sie machen wirklich was her und sind gar nicht so aufwendig zu machen!