





Geburtstagsküchlein

Leckere kleine Zitronen-Schoko-Küchlein zum Geburtstag

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Mini-Backförmchen (10 x 9 cm):

Teig:

2 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
300 g Joghurt
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
350 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäckschmuck
Geburtstagskerzen

1 Vorbereiten:

10 Backförmchen nach Anleitung aufstellen und auf den Rost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Teig:

Eier, Öl, Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz unterrühren. Zuletzt Raspelschokolade unterrühren. Den Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Küchlein in den Formen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Guss:

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Die Küchlein damit bestreichen und sofort beliebig mit Gebäckschmuck bestreuen. Kerzen vor dem Servieren hineinstecken.

