





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:

Geburtstagskuchen-Kerze
Dr. Oetker Gebäckschmuck

Wie backe ich leckere Geburtstagsküchlein?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

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 Min.

Die Küchlein in den Formen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Guss zubereiten:

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

