

# Tassenküchlein mit Überraschung

Geburtstagsküchlein mit Kinder Schoko-Bons®.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

etwa 6 hitzebeständige  
Förmchen oder Tassen (150 ml)  
Fett

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
75 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
150 g Joghurt  
50 g Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter  
etwa 6 Kinder Schoko Bons®

### Zum Verzieren:

Geburtstagskuchen-Kerze  
Puderzucker

## Wie backe ich Tassenküchlein mit Überraschung?:

### 1 Vorbereiten:

Tassen fetten und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Speiseöl und Joghurt hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokoraspel kurz unterrühren. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Tassen geben. Je einen KSchoko Bon® so in die Mitte eindrücken, dass der Bon von Teig umschlossen ist. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Tassen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- ③ **Verzieren:**  
Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen und jeweils mit einer Kerze dekorieren.

