



Tassenküchlein

40 min

Zutaten (für 1 Tasse mit ca. 350 ml Fassungsvermögen)

Für den Teig:

- 15 g LEIBNIZ MINIS -30%

Zucker

- 40 g gemahlene Haselnüsse
- 40 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 20 g Rohrzucker
- 40 g Margarine (Zimmertemperatur)
- 2 Eier
- 3 EL Sprudelwasser

- 60 g Heidelbeeren

- 2,5 TL Backpulver

- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

- 1 Prise Salz

Für die Deko:

- Gehackte Haselnüsse oder Haselnusskrokant
- Frische Heidelbeere



Schritt 1

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Margarine, Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren.

Schritt 2

Mehl und Backpulver sieben. Mit den gehackten LEIBNIZ MINIS -30% Zucker, den gemahlene Haselnüssen und einer Prise Salz vermischen.

Schritt 3

Die feuchten Zutaten gemeinsam mit dem Sprudelwasser unter die trockenen Zutaten rühren. Ist der Teig zu fest, etwas mehr Sprudel verwenden.

Schritt 4

Die Heidelbeeren vorsichtig mit dem Kuchenlöffel unter den Teig heben. In eine Tasse füllen und ca. 20 Min. backen. Sobald der Kuchen auf der Oberseite goldbraun ist, mit einem Holzstäbchen testen, ob der Teig ganz durchgebacken ist. Tasse gegebenenfalls mit etwas Aluminiumfolie abdecken oder bei geringerer Temperatur fertig backen.