




Zubereitung

Avocado-Himbeer-Küchlein



Nährwert pro Stück:

24 g Fett
9 g Eiweiss
30 g Kohlenhydrate
1561 kJ (373 kcal)

 einfache Zubereitung
 ca. 25Min
 8 Personen

3 **Eier**

100 g **Zucker**

60 g **Butter**

1 dl **Milch**

2 **reife Avocados**, in Stücken

140 g **Mehl**

100 g **Pistazien**, gemahlen

2 TL **Backpulver**

1 Prise **Salz**

250 g **Himbeeren**

Puderzucker zum Bestäuben

Und so wirds gemacht:

1. Eier und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Butter, Milch und Avocados begeben, weiterrühren, bis die Masse glatt ist.
2. Mehl und restliche Zutaten bis und mit Salz mischen, begeben, gut verrühren. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
3. Himbeeren auf der Masse verteilen.

Form:

Für 8 Förmchen von je ca. 10cm Ø, gefettet und bemehlt

Backen:

ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Küchlein vor dem Bestäuben mit frischen Himbeeren verzieren.

Haltbarkeit:

Die Küchlein schmecken frisch am besten.