

Schnelles Schwarzbeerküchlein

Das Rezept für das schnelle Schwarzbeerküchlein ist perfekt wenn man einen Gusta auf Kuchen hat, aber keinen ganzen backen möchte. Auch Singles werden das Küchlein lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 8 min



Zutaten

| | |
|------------|--|
| 30 g | Butter (geschmolzene) |
| 1 Stk. | Ei |
| 2 EL | Zucker |
| 2 EL | Mehl |
| 2 EL | Mandeln (gemahlen) |
| 0.25 TL | Backpulver |
| 1 EL | Joghurt (griechischen/ Natur oder Vollmilch) |
| 1 Handvoll | Schwarzbeeren |

Zubereitung

1. Für das **schnelle Schwarzbeerküchlein** die Butter in einer feuerfesten Form oder Tasse (hier ein Förmchen mit einem Durchmesser von 10,5cm und einer Höhe von 4,5cm) geben, zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.
2. Dann das Ei, den Zucker und den Joghurt (hier wurde griechischer verwendet) hinzufügen und gründlich verrühren.
3. Nun das Mehl, die gemahlene Mandel und das Backpulver unterrühren.

4. Zuletzt die Beeren (gewaschen und trocken getupft) unter den Teig heben.
5. Jetzt das Gefäß in die Mikrowelle stellen und auf höchster Stufe (800watt) ca. 2-3 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Unsere Empfehlung
ofenfesten Förmchen
200ml aus Keramik



[hier bestellen](#)



Tipp

Das schnelle Schwarzbeerküchlein schmeckt am besten wenn es noch warm ist. Für die Dekoration empfiehlt sich ein extra Klecks Schlagobers sowie ein paar zusätzliche Schwarzbeeren.