

Erdbeer-Küchlein



Zutaten:

Für den Teig:

175 g	Dinkelvollkornmehl
175 g	weiche Butter
150 g	Zucker
3	Eier
1,5 Pck	Backpulver
	Mark einer Vanilleschote
2 EL	Milch

Für die Glasur:

2	reife frische Erdbeeren
150 g	Puderzucker
1 Handvoll	frische Erdbeeren zum Dekorieren

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig die Eier unterrühren und nun die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf kleine Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 170 °C backen.

Die Küchlein kurz abkühlen lassen.

Für die Glasur die Erdbeeren mit der Gabel zerdücken und mit dem Puderzucker zu einer relativ glatten Masse verarbeiten.

Die Glasur auf die Muffins geben und mit den restlichen Erdbeeren verzieren.