

Mini-Kuchen mit Schokolade, Pistazie und Himbeere

Ingrédients

- 125g Naturjoghurt ungesüßt
- 180g Zucker
- 2 Eier
- 80g neutrales Öl
- 225g Mehl
- 6g Backpulver
- 35g Milch
- 25g Milch
- 1 Himbeere für jeden Mini-Kuchen

Préparation

1. Es ist soweit, die Schule hat begonnen!
2. Und zu diesem Anlass (es ist schon eine Weile her), habe ich euch auf Instagram abstimmen lassen, um gemeinsam euer Rezept für den Schulanfang zu kreieren.
3. Die endgültigen Vorgaben waren, individuelle Kuchen (perfekt für die Snacks der Kinder!
4.) mit Schokolade (in Stückchen und geschmolzen im Teig), Himbeeren und Pistazien zu machen; hier ist das Ergebnis, aromatische, schokoladige und fruchtige Mini-Marmorkuchen, die sich außerdem sehr gut einfrieren lassen, falls ihr sie im Voraus für Snacks oder Frühstück zubereiten möchtet ;) Und nichts hindert daran, gefrorene Himbeeren zu verwenden, sodass das Rezept zu jeder Jahreszeit umsetzbar ist!
5. Zutaten: Ich habe die Pistazienpaste von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
6. Ich habe die Caraïbes-Schokolade und die Schokoladenstückchen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
7. Zubereitungszeit: 20 Minuten + 22 Minuten Backzeit Für 20 bis 25 Mini-Kuchen: Zutaten: Naturjoghurt ungesüßt Zucker 2 Eier neutrales Öl Mehl Backpulver Für den Pistazienteig: Pistazienpaste Milch Für den Himbeerteig: Himbeeren Für den Schokoladenteig: geschmolzene Zartbitterschokolade Milch Für das Backen: QS Schokoladenstückchen (ca.
8. für mich) 1 Himbeere für jeden Mini-Kuchen Rezept: Mischen Sie den Joghurt mit dem Zucker, fügen Sie dann die Eier nacheinander hinzu und rühren Sie nach jedem Hinzufügen um.
9. Fügen Sie dann das Öl, das Mehl und das Backpulver hinzu.
10. Teilen Sie den Teig (ca.
11.) in drei gleich große Teile.
12. Fügen Sie in den ersten die Pistazienpaste und die Milch hinzu.
13. Fügen Sie in den zweiten die grob mit einer Gabel zerdrückten Himbeeren hinzu und mischen Sie.
14. Fügen Sie in den letzten den geschmolzenen Schokoladen und die Milch hinzu.
15. In Ihre kleinen Formen geben Sie etwas Pistazienteig, dann einige Schokoladenstückchen, den Schokoladenteig, den Himbeerteig und schließlich eine halbierte Himbeere und einige Schokoladenstückchen.
16. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 20 bis 25 Minuten (überprüfen Sie die Garzeit mit einer Messerpitze).
17. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie aus der Form nehmen und genießen Sie!