



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034 - 461 14 11

Monatsrezept Juni 2013

Beeren-Cup-Cakes

Zutaten (ergibt ca. 20 Stück)

230 g	Zucker
3	Eier
1 Prise	Salz
150 g	weiche Butter
1 kl. Becher	Vanillejoghurt 150 g oder Naturejoghurt mit 1 Kfl
	Vanillezucker
1 abgeriebene Bio-Orangen- oder Zitronenschale	
250 g	Johannis-, Himbeeren- oder Heidelbeeren
350 g	Halbweissmehl
1 Kfl	Backpulver

Zubereiten

Eier, Zucker, Salz, Butter zusammen schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Vanillejoghurt begeben.

Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren.

Beeren zugeben und vorsichtig unter die Teigmasse heben.

Backen

Ca. 35 Min. auf der 2.untersten Rille im vorgeheizten Backofen bei 180 °. Auf Gitter abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Schlagrahm garnieren oder als exkl. Variante mit Lavendelrahm.

Zubereiten des Lavendelrahms: 3 Blütenstengel mit Blüten sauber waschen und über Nacht kopfüber in den Rahm stellen und im Kühl-

**schränk aromatisieren lassen. Nach Belieben ein wenig süßen ,
steif schlagen und die erkalteten Cup-Cakes kurz vor dem Servieren
garnieren. Mit frischen Beeren verzieren.**

Beeren-Cup-Cakes.mon.rez.juni13