

Beerenhunger

Damit der Beerenhunger nicht zum Bärenhunger wird, sollten Sie der Lust auf Süßes lieber sofort nachgeben, zum Beispiel mit diesen fruchtigen Törtchen.



Avocado-Himbeer-Küchlein

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 35 Min.

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

3 Eier

100 g Zucker

60 g Butter, flüssig

1 dl Milch

2 reife Avocados, in Stücken

140 g Mehl

100 g Pistazien, gemahlen

2 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

250 g Himbeeren

Puderzucker zum Bestäuben
evtl. einige Himbeeren
für die Garnitur (siehe Tipp)

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.

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.

Pro Stück: 24 g Fett, 9 g Eiweiss,
30 g Kohlenhydrate, 1561 kJ (373 kcal)