

Heidelbeer Minis

8 Minikuchen

Ofen: 180°C Ober-Unterhitze

Vorbereitung ca. 10 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Zutaten:

30g Butter
50g Dinkelmehl
50g Zucker

125g Butter
175g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

125g Buttermilch
375g Dinkelmehl
2 TL Backpulver

250g Heidelbeeren



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Butter, Dinkelmehl und Zucker zu Streuseln verarbeiten
 - 5 Sekunden Stufe 4, anschließend umfüllen und die Masse mit den Händen zu Streuseln drücken
- Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren
 - 2 Minuten 37°C Stufe 3
- Buttermilch, Dinkelmehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten
 - 20 Sekunden Stufe 4
- Teig in eine große Schüssel umfüllen und die Heidelbeeren vorsichtig unterheben
- Teig gleichmäßig in die gefettete Mini-Kuchen-Form füllen, etwas glattstreichen und mit Streuseln bedecken
- Im vorgeheizten Ofen ca 25 Minuten backen
- Kuchen in der Form ca 10 Minuten auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form heben und vollständig auskühlen lassen