

Backen mit Brombeeren: Luftige Quark-Brombeer-Küchlein



[caption id="attachment_8255" align="aligncenter" width="709" caption="Ideal zum Nachmittagskaffee..."]



[/caption]

Luftige Quark-Brombeer-Küchlein

Zutaten (für 12 Stück)

- ½ Bio-Zitrone
- 50 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Vollmilchjoghurt
- 125 g Magerquark
- 50 g Mehl
- 50 g Kokosflocken
- 1 TL Backpulver

- 1 Prise Salz
- 300 g Brombeeren
- 2 EL Kokosflocken für die Deko

Zubereitung

Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, zusammen mit der Butter und dem Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach mit dem Joghurt und Quark unterrühren. Das Mehl mit den Kokosflocken, Backpulver und Salz untermischen.

Den Teig in die Mulden der Silikonform einfüllen. Die Brombeeren verlesen, bei Bedarf waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren auf die Mulden verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Tartelettes auskühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen. Die Mini-Küchlein mit Kokosflocken bestreuen.