



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

HIMBEER-MANDELKÜCHLEIN

Zutaten:

180 g Dinkelmehl

1/2 Päckchen Backpulver

3 Eier

160 g Rohrzucker

150 g Kokosnussöl (Ölmühle Sailer)

1 Prise Salz

1 Msp. Vanillezucker

40 g Mandelmehl (Ölmühle Sailer)

ca. 300 g Brombeeren

Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Das Kokosnussöl schmelzen, mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Nun Mehl, Backpulver, Salz und Salz hinzufügen und gut verrühren. Den Teig halbieren und auf zwei Rührschüsseln verteilen.

Die Brombeeren waschen und in einer dritten Schüssel pürieren. Eine Teighälfte mit dem Brombeerpüree vermischen und in Muffinförmchen oder andere kleine Kuchenförmchen füllen. Zu der anderen Teighälfte wird nun das Mandelmehl hinzugegeben. Dann diese Teighälfte ebenfalls in die Förmchen (auf den Brombeerteig hinauf) füllen. Die Teigsorten können auch je nach Belieben in der umgekehrten Reihenfolge eingefüllt werden.

Die Küchlein dann im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.