

# Kleine Heidelbeer-Küchlein

6 Stück



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Masse:

- 1 Backmischung Dr. Oetker Kleine Kuchen Schokino
- ⅓ l Speiseöl
- 75 ml Milch
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Heidelbeeren

### Zum Verzieren:

- Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
- 125 g Heidelbeeren
- ½ Pkg. Dr. Oetker Schoko-Dekor Ornamente
- Staubzucker

## 1 Masse:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. zu einer glatten Masse verrühren. Schokoladenflocken (in der Packung enthalten) und Heidelbeeren kurz mit dem Kochlöffel unterrühren.

## 2 Die Papierförmchen (in der Packung enthalten) auf ein Backblech stellen. Die Masse auf die Förmchen verteilen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

## 3 Zum Verzieren:

Die Heidelbeeren mit Zuckerschrift auf den Küchlein anbringen und nach Belieben mit Schoko-Ornamenten verzieren. Die Küchlein mit Staubzucker leicht bestreuen.