Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Süßes für Erwachsene: schwäbisch beschwipste Mini-Küchlein mit Trockenfrüchten

Weinbeeren-Schoko-Küchlein mit schwäbischem Whisky

Zutaten:

Für ca. 18 Küchlein (je nach Förmchengrö⊠e)

Rührteig:

- 120 g getrocknete Weinbeeren
- Saft von 1 Zitrone
- 175 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- ausgelöstes Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Prise. Salz
- 4 Eier
- 100 g fein geriebene weiße Schokolade
- 100 g Sauerrahm
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Weinstein-Backpulver
- 2 EL grob gehackte Walnüsse
- 5 EL schwäbischer Whisky
- etwas Puderzucker zum Bestäuben
- Papiermanschetten für Muffinförmchen

Zubereitung

Die Weinbeeren bereits am Vorabend in Zitronensaft einlegen. Behälter verschließen.

Für den Rührteig Butter mit Zucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Die geriebene,weiße Schokolade zusammen mit der Sauerrahm unter die Ei-Buttermasse mischen. Mehl und Backpulver darüber sieben, gehackte Pistazien dazu geben und mit einem Teigspatel unterrühren.

Marinierte Weinbeeren unter den Teig heben. Mit 5 EL schwäbischen Whisky parfümieren.

Den Backofen auf 180 O/U-Hitze (160°C Heißluft) vorheizen. Mulden der Muffinförmchen mit je einer Papiermanschette auslegen. Teig einfüllen.

In der Ofenmitte ca. 20 – 25 Min. backen. Stäbchenprobe! Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, Muffins herausnehmen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Schwäbischen Whisky-Fans können die Weinbeeren in Whisky, anstatt Zitronensaft einweichen. Falls Kinder mitessen, kann der Whisky durch Apfel- oder Kirschsaft ersetzt werden.