

Bunte Schlumpf-Mini-Kuchen

Zutaten für 6 kleine Schlumpfkuchen:

- 20 g Butter und Mehl für die Form
- 60 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 1 Ei
- etwas Zitronensaft
- 0,5 TL Abrieb einer Biozitrone
- 50 g Zitronenjoghurt
- 80 g Mehl
- 20 g weiße Schokolade
- etwas blaue Lebensmittelfarbe



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Damit euch die kleinen Schlumpf-Kuchen gut gelingen, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Bringt die Butter zum Einfetten der [Mini-Gugelhupfform*](#) in einem Topf zum Schmelzen und streicht jedes Einzelne der kleinen Förmchen mit einem Küchenpinsel aus und bestäubt es leicht mit Mehl. Außerdem heizt ihr den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vor.

Schlagt die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig, gebt das Ei zu und verrührt alles zu einer schaumigen Masse. Gebt dann etwas Zitronensaft zusammen mit dem Abrieb und dem Zitronenjoghurt in den Teig.

Hebt das Mehl unter, hackt die weiße Schokolade mit einem Messer fein hacken und rührt sie mit einem Tropfen blauer Lebensmittelfarbe gut in die Masse ein.

Füllt dann den Teig mit einem Spritzbeutel in die Gugelhupfformen und backt die bunten Schlumpf-Kuchen im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel ca. 15 Minuten. Anschließend nehmt ihr sie aus dem Ofen, lasst sie abkühlen und löst sie dann erst heraus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

