



Bonne Maman®

Mini-Fruchtkuchen

Zutaten für 8 große oder 16 kleine Küchlein:

75 g Butter
250 g Sultaninen
75 g Bonne Maman Kirsch-Konfitüre
50 g brauner Rohzucker
1½ TL Lebkuchengewürz
½ TL Natron
100 ml Wasser
1 Ei (L)
150 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
25 g Mandelblättchen



Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad; Gas: Stufe 4) vorheizen.
2. Butter, Sultaninen, Kirsch-Konfitüre, Zucker, Lebkuchengewürz, Natron und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend abkühlen lassen.
3. Ei, Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln unterrühren.
4. 8 bzw. 16 Muffin- oder Napfkuchen-Förmchen ggf. mit Papierförmchen auskleiden, zu drei Vierteln mit Teig füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen.
5. Küchlein je nach Förmchengröße 12 bis 20 Minuten backen, bis sie aufgehen. (Probe: Bleibt am eingestochenen Holzstäbchen kein Teig haften, sind sie fertig.)
6. Fertige Küchlein abkühlen lassen und 2 Tage luftdicht verpacken.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten + Ruhezeit