

Bunte Schlumpf-Mini-Kuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Rezept für leckere Schlumpf-Kuchen mit Zitronenjoghurt und weißer Schokolade

Die süßen bunten Mini Kuchen im Schlumpf-Design haben die perfekte Größe für den Kindergeburtstag. Sie sind ganz leicht zu backen und schmecken nicht nur zur Schlumpf-Party gut. Wir bedanken uns ganz herzlich bei Mara von [Maras kleiner Backwelt](#) für das leckere Rezept

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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>