



KUCHEN UND MUFFINS

Pistazien-Biskuitküchlein

Miniküchlein aus dem Ballaststoffmix für Biskuit mit Pistaziengeschmack. Super lecker. Eine 10 von 10 ❤️

Menge: 4 Küchlein

158,9
kcal

4,9 g verwertbare Kohlenhydrate

10,0 g Ballaststoffe

7,4 g Eiweiß

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

ZUTATEN 📖 🛒 +ZUBEREITUNG 👨‍🍳

- 6 Freiland-Eier 🥚
- 20g Weide-Butter 🧈
- 80g Erythrit/Stevia 🍷
- 30ml Wasser 💧 ↻

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. 👨‍🍳 Alles gut verrühren und dann dazugeben ↻
2. 📖 🛒 80g Fibriya Biskuit mit Pistaziengeschmack ↻
3. ➡️ 👨‍🍳 Zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Habe den Teig dann auf 4 kleine, mit Butter ausgepinselte Backförmchen, 10cm x 10cm verteilt. Du kannst auch 1 große Backform nehmen. Bis 22 cm. ↻
4. ⬇️ Habe den Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorgeheizt, anschließend für 20 Minuten in den Backofen geschoben. Der Teig ist wunderbar aufgegangen. Du kannst jetzt die Küchlein entweder mit Früchten, Fruchtsaucen oder Schokosoßen oder Sahne toppen. Natürlich alles zuckerfrei.
5. Ich habe mich dazu entschlossen, die Törtchen 2x quer durchzuschneiden und mit meinem Pflaumenmus zu füllen. On top noch Schokisauce und weiße Schokoplättchen von Ahead. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Es war alles in allem sehr mächtig. Von daher werde ich das nächste Mal wohl einfach nur ein bisschen Obst in den Teig geben. 😊 Guten Appetit. 😊



Für Backformen Ø 22 cm oder 4 kleine à 10x10 cm oder als Muffins.



♥ A la Marion ♥ 🙌 😊 Gutes Gelingen & viel Spaß 👨‍🍳 beim Nachbacken. 👨‍🍳

Nährwerte

Nährstoff	100 g	1 Kuchlein
Energie	158,9 kcal	264,2 kcal
Energie	661,7 kJ	1100,1 kJ
Fett	8,6 g	14,3 g
– davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g	5,9 g
Kohlenhydrate	21,4 g	35,6 g
– davon Zucker	4,9 g	8,1 g
– davon mehrwertige Alkohole	16,5 g	27,4 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	4,9 g	8,2 g
Ballaststoffe	10,0 g	16,7 g
Eiweiß	7,4 g	12,3 g
Salz	0,6 g	1,0 g

[Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗](#)