

Kräuterzauber

MINI-KÜCHLEIN - SÜSS -

Zutaten für 4 Personen

Für die Mini-Küchlein:

- 250g Mehl
- 3 Eier
- 200ml Buttermilch
- 50ml Rapsöl + Öl zum Ausbacken
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz

Für das Rhabarber-Kompott:

- 3-4 Stangen Rhabarber
- 50g Zucker
- 1 Päckchen Tortenguss

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Zutaten für die Mini-Küchlein mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Jeweils einen großen Esslöffel des Teigs in die heiße Pfanne setzen und die Küchlein von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Fürs Kompott: Die Rhabarber-Stangen schälen und klein schneiden. Mit 500ml Wasser und 50g Zucker 3-5 Minuten köcheln lassen. Den Tortenguss mit 2EL Wasser verrühren und unter den Rhabarber geben.

