

Mohn-Küchlein mit heißen Beeren

Für 6 Küchlein:

| | | |
|-----------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Ei, 1 Eigelb | 150 g Zucker | 200 g Mohn (gemahlen, ungesüßt) |
| 200 g Zucchini | 180 g Mehl | 125 ml Mildes Sonnenblumenöl |
| 1 Vanilleschote | $\frac{1}{2}$ Tl gemahlener Kardamom | $\frac{1}{2}$ Päck. Backpulver |
| Prise Salz | 300 g Blaubeeren | 4 El Rohrzucker |
| Zitronenmelisse | | |

Eier mit Zucker und Prise Salz schaumig schlagen, Mark von der Vanilleschote, Kardamom, Mehl und Öl dazugeben, alles gut verrühren, Backpulver unterheben.

Zucchini reiben. Zucchini und Mohn in den Teig einarbeiten.

Teig in kleine Förmchen oder ein Muffinblech geben und bei 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen. Danach aus den Formen holen und etwas abkühlen lassen.

Rohrzucker in eine Pfanne karamellisieren, Blaubeeren dazugeben und im eigenen Saft schwenken.

Küchlein mit Blaubeeren auf Tellern anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Björn Freitag am 27. August 2022