KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

# BERBERITZEN-SAFRAN-KÜSSCHEN

Für ca. 70 Stück

## ZUTATEN

Teig:
Mark von 1 Vanilleschote
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
110 g weiche Butter
160 g hellbrauner Rohrzucker
Salz
250 g Ricotta
2 Eier (Größe M)
150 g Mehl
100 g feiner Maisgrieß
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Döschen gemahlener Safran (0,1 g)

Guss und Belag:
100 g weiße Kuvertüre
1 EL Sonnenblumenöl
20 g getrocknete Berberitzen (orientalischer Lebensmittelladen)

Mini-Muffinformen
etwas Butter zum Ausstreichen

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Vanillemark, Zitronenabrieb, Butter, Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Ricotta mit Eiern nach und nach unterrühren. Mehl, Grieß, Backpulver und Safran unterrühren.

Förmchen mit weicher Butter bepinseln und ca. 1 TL Teigmasse jeweils in die Mulden einfüllen. Auf Einschubhöhe 3
5 Minuten mit „Dampfzugabe gering“ backen. Dann ohne Dampfzugabe ca. 8–10 Minuten weiterbacken, bis das Gebäck goldgelb ist. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Formen lösen und auf ein Kuchengitter setzen.

Kuvertüre grob hacken und in einem Topf auf dem Induktionskochfeld bei Einstellung 3 langsam schmelzen. Wenn die Kuvertüre flüssig ist, das Sonnenblumenöl unterrühren. Die Oberseiten der Küchlein in die Kuvertüre eintauchen und sofort mit einigen Berberitzen bestreuen. Über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag die Küchlein nicht zu dicht in eine Gebäckdose legen und mit lose aufgelegtem Deckel kühl und trocken aufbewahren. Das Gebäck schmeckt am besten frisch, es kann aber bis zu 10 Tage aufbewahrt werden.

Tipp: Besonders edel werden die Küsschen, wenn die Glasur noch mit einigen Safranfäden dekoriert wird.