



Kirsch-Mandel-Schoko-Muffins

Autor des Rezepts: Irene



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Zutaten für 12 Muffins:

-

½ Glas Sauerkirschen (200 g)

-

3 Eier

-

150 g Butter oder Margarine

-

150 g Zucker

-

½ Pck. Vanillezucker

-

150 g Mehl

-

1½ TL Backpulver

-

1 TL gemahlener Zimt

-



125 g gehackte Mandeln

-

100 g Schokoladenraspeln

Für die Dekoration:

-

100 g Zartbitter-Schokoglasur

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1.

Die Kirschen in einem gut Sieb abtropfen lassen, 12 Stück zum Garnieren beiseite legen.

2.

Die Muffinform einfetten und in den Kühlschrank stellen. (Oder Papierförmchen in die Muffinform-Vertiefungen setzen.) Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3-4) vorheizen.

3.

Die Eier schaumig schlagen. Mit Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker glatt rühren.

4.

Mehl, Backpulver und Zimt auf die Eimasse sieben und mit einem Holzlöffel so unterrühren, dass ein glatter Teig entsteht.



5.

Mandeln, Schokoladenraspeln und Kirschen miteinander vermischen und unter den Teig heben.

6.

Den Teig in die Form füllen, 20-25 Min. backen.

7.

Die Form aus dem Backofen nehmen, 5-10 Min. abkühlen lassen. Die Muffins herausheben.

8.

Kuvertüre schmelzen. Die obere Hälfte der Muffins in die Glasur tauchen oder bepinseln. Je eine Kirsche auf die Muffins setzen.

Tipps:

Mit einem Klecks frischer Schlagsahne erinnern diese Muffins an Schwarzwälder Kirschtorte. Das Rezept kann auch mit frischen Kirschen (es können auch Süßkirschen sein) abgewandelt werden.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	