



Amaretto-Kirsch-Muffins

Autor des Rezepts: Nicole



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 1 Glas Sauerkirschen
-
- 100 g Schokolade (z.B. Ritter-Sport Amaretto-Trüffel)
-
- 300 g Mehl
-
- 2 Teelöffel Backpulver
-
- ½ Teelöffel Natron
-
- 1 Prise Salz
-
- 2 Eier
-
- 150 g Butter
-



80 g Zucker

-

120 ml Milch

-

100 ml Amaretto

Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.

2.

Kirschen gut abtropfen lassen und Schokolade grob raspeln.

3.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel mischen.

4.

In einer zweiten Schüssel Eier, Butter, Zucker, Milch, Amaretto und Schokolade schaumig schlagen. Mehlgemisch und Kirschen dazugeben und unterrühren.

5.

Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Anmerkungen

Alte Kommentare, welche wir die nicht vorbehalten möchten:



Amaretto-Kirsch-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

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