

Kirsch-Mohnmuffins

Süße Muffins mit Sauerkirschen als Kleinigkeit auf der Kaffeetafel

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
200 g Weizenmehl
3 TL Dr. Oetker Original Backin
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
70 g weiche Butter oder
Margarine
2 Eier (Größe M)
75 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

Zum Verzieren:

etwa 125 g Dr. Oetker Fix und
Fertig Zuckerguss Classic
Dr. Oetker Schokodekor Blätter
Zartbitter

1 Vorbeiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform legen. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Kirschen und Mohn-Back, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Erst Mohn-Back kurz unterrühren, dann die Kirschen vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Papierbackförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Zuckerguss nach Packungsanleitung gut durchkneten und die Muffins damit verzieren und Schoko-Ornamente sofort auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind einfriergeeignet.

