



# Schoko-Kirsch-Muffins

Schokoladige Muffins mit Kirschen

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
etwa 12 Papierbackförmchen

## All-in-Teig:

175 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.) oder 1 kleines Glas  
Sauerkirschen (Abtropfgew. 175  
g)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
etwa 2 EL Milch

## 1 Vorbereiten:

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

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl, Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **außer Kirschen**, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Kirschen unterrühren. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Die Muffins in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind einfrierggeeignet.
- Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

