



Schoko-Kirsch-Muffins

Schokoladige Muffins mit Kirschen.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

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

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

Wie backe ich Schoko-Kirsch-Muffins?:

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 zubereiten:

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 Min.

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.

