



Kirschmuffins

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Sauerkirschen im Glas	175 g
Butter	150 g
Zucker	150 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Tortenguss	6 g
Schokolinsen	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Abwechselnd Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Eier einrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, zügig unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren. Kirschen unterheben.
2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen in einem Topf auf mittlerer Stufe ca. 125 ml Kirschsaff und Tortenguss verrühren und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und ca. 1 Min. abkühlen lassen. Kirschmuffins damit überziehen und mit Schokolinsen verziert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	249 kcal		
Kohlenhydrate	32 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	3 g	Fette	12 g