Kirschmuffins

15 Min		45 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 12 Stück

- 125 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Schmand
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 350 g Kirschen (Abtropfgewicht)
- 6 EL Milch

nach Belieben:

- 4 EL Schokostreusel

Für die Deko

- Puderzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

1. Schmelze die Butter. Rühre sie mit Zucker und Vanillezucker schaumig. Mixe die Eier, den Schmand und die Milch unter. Mische Mehl und Backpulver und hebe die trockenen Zutaten unter die feuchten. Der Teig ist recht fest für einen Muffinsteig, wenn er dir allerdings zu fest erscheint, dann gib noch einen Extraschluck Milch hinzu.
2. Wasche und entkerne deine Kirschen oder gieße sie ab, falls du Kirschen aus dem Glas verwendest und rühre sie vorsichtig unter den Muffinteig. Wenn du es schokoladig magst, kannst du außerdem Schokostreusel oder geraspelte Schokolade zugeben.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor. Belege die Mulden deines Muffinblechs mit Papierförmchen und verteile den Teig gleichmäßig darin. Backe die Kirschmuffins 25 – 30 Minuten.
4. Lass sie danach gut auskühlen und verziere sie nach Belieben. Schön ist es, wenn du sie einfach mit Puderzucker bestreust oder mit geschmolzener Schokolade und einer frischen Kirsche dekorierst.

Nährwerte pro Portion: 281,7 kcal | KH 32,9 g | E 4,5 g | F 14,3 g

NEU
MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!