

Amaretto-Kirsch-Muffins bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 großes Glas Sauerkirschen, 100 gr Ritter Sport/ Amaretto-Trüffelschokolade, 300 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, Teelöffel Natron, 1 Prise Salz, 2 Eier, 150 gr Butter, 80 gr Zucker, 120 ml Milch, 100 ml Amaretto.

Die Vorbereitungen:

Die Sauerkirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Rittersportschokolade raspeln. Die Butter in der Mikrowelle etwas verflüssigen.

Die Zubereitung:

Das Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel geben und mischen. In einer zweiten Schüssel die Eier, Butter, Zucker, Milch, Amaretto und die Schokolade schaumig schlagen. Die Mehlmischung sieben und mit den Kirschen zu der Eimischung geben und zu einem Teig verrühren. Im vorgeheizten Backofen (Umluft etwas weniger) 20 Minuten bei 190 Grad backen.