

Kirsch-Mandel-Schoko-Muffins bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Glas Sauerkirschen, 3 Eier, 150 gr Butter, 150 gr Zucker, 0,5 Päckchen Vanillezucker, 150 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel gemahlener Zimt, 125 gr gehackte Mandeln, 100 gr Schokoladenraspeln, 100 gr Kuvertüre.

Die Vorbereitungen:

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, 12 Stück zum Garnieren beiseite legen.

Die Muffinform einfetten und in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Zubereitung:

Die Eier schaumig schlagen. Mit Butter, Zucker und Vanillezucker glatt rühren.

Mehl, Backpulver und Zimt auf die Eimasse sieben und unterrühren.

Mandeln, Schokoraseln und Kirschen unter den Teig heben.

Die Vertiefungen der Form zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen. Die Muffins 20-25 Minuten backen.

Die Form aus dem Backofen nehmen, 5-10 Minuten abkühlen lassen. Die Muffins herausheben.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die obere Hälfte der Muffins in die Glasur tauchen. Je eine Kirsche auf die Muffins setzen.