

Muffins Rezepte

Kirsch Muffins

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Kirsche, Muffin

1 Pack. Schattenmorellen (375 g
-Abtropfgewicht)

1 Pack. Frische Teige "Rührteig"
50 g Schokoladenraspel

Außerdem:

Margarine und Semmelbrösel

Die Kirschen auf einem Sieb sehr gut abtropfen lassen Den Teig in eine Schüssel geben und die Schokoladenraspel unterrühren. Die Sauerkirschen unterheben.

12 Muffin-Förmchen mit Margarine einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 200 -C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) vorheizen.

Jeweils 1 gehäuften Esslöffel Teig hineingeben und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Die Muffins herausnehmen, leicht abkühlen lassen, aus dem Förmchen nehmen und völlig abkühlen lassen.