

## Rezept

# Schwarzwälder-Kirsch-Muffins

Ein Rezept von Schwarzwälder-Kirsch-Muffins, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>50 g</b> gemahlene geschälte Mandeln
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>2 EL</b> Kakaopulver
<b>120 g</b> weiche Butter	<b>120 g</b> Zucker
<b>2</b> Eier	<b>200 g</b> saure Sahne
Butter fürs Blech	<b>1 Glas</b> Sauerkirschen (650 g)
<b>4 EL</b> Kirschwasser (nach Belieben)	<b>1 1/2 EL</b> Speisestärke
<b>3 EL</b> Zucker	<b>250 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Schokoraspel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Für die Muffins den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs fetten (keine Papierförmchen verwenden!). Mehl, Mandeln, Back- und Kakaopulver mischen. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den Zucker nach und nach dazugeben. Erst nacheinander die Eier, dann die saure Sahne unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung mit einem Löffel zügig unterrühren.
2. Den Teig in die Mulden geben und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Füllung die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. ¼ l Kirschsafte abmessen. 50 ml Saft sowie nach Belieben 2 EL Kirschwasser mit der Stärke verrühren. Den übrigen Saft mit 2 EL Zucker in einem Topf auf kochen. Das Stärkegermisch unter Rühren zugießen und 2 - 3 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit andickt. Vom Herd nehmen, Kirschen unterrühren und alles abkühlen lassen.
4. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei restlichen Zucker und nach Belieben übriges Kirschwasser dazugeben. Die Muffins quer halbieren, jeweils etwas Kirschmasse auf der untere Hälfte verteilen und die Muffins wieder zusammensetzen. Jeweils 1 Klecks Sahne dekorativ auf die Muffins setzen, etwas von der Kirschmasse daraufgeben und mit Schokoraspeln bestreuen.