

Rezept

Amarena-Kirsch-Muffins

Ein Rezept von Amarena-Kirsch-Muffins, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Zartbitterschokolade	100 ml Milch
100 g Butter	2 Eier
100 g Puderzucker + Puderzucker zum Bestäuben	100 g Crème fraîche
250 g Mehl	2 TL Backpulver
12 Amarenakirschen (aus dem Glas; ersatzweise Schattenmorellen)	1 12er-Muffinblech
	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Schokolade in Stücke brechen. Milch mit Butter leicht erwärmen, Schokolade hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Eier mit 100 g Puderzucker und Crème fraîche verrühren. Schokomilch unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und zügig unter die Schokomasse rühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Jeweils 1 Amarenakirsche in die Teigmitte drücken. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen. Mit Puderzucker bestäuben.