

Rezept

Glühwein-Kirsch-Muffins

Ein Rezept von Glühwein-Kirsch-Muffins, am 28.06.2026

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen (360 ml)	60 g vegane Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaogehalt)
100 g Roggenmehl	150 g Dinkelmehl (Type 630)
80 g Rohrohrzucker	2 EL Kakaopulver
2 TL Weinstein-Backpulver	100 ml Glühwein
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure	60 ml Öl

Außerdem

12er-Muffinform

12 Muffin-Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 8 g F, 3 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Papierförmchen in die Mulden der Muffinform setzen. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Schokolade fein hacken.
2. Roggen- und Dinkelmehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und gehackte Schokolade in einer Rührschüssel mischen. Glühwein, Mineralwasser und Öl in einem Messbecher verrühren. Die Glühweinnischung zur Mehlmischung gießen und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts sehr zügig verrühren. Die abgetropften Kirschen mit einem Löffel unterheben.
3. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Muffins herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.