

Rezept

Kirsch-Mohn-Muffins

Ein Rezept von Kirsch-Mohn-Muffins, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Süßkirschen	100 g Butter
200 g Mehl	50 g feine Haferflocken
2 TL Backpulver	1/4 TL Natron
1/4 TL Salz	1/4 TL Zimtpulver
2 Eier (Größe M)	70 g Zucker
100 g backfertige Mohnmischung	1/4 l Buttermilch
Puderzucker zum Bestäuben nach Belieben	1 Muffinblech mit 12 Mulden
Papierförmchen für die Muffinmulden	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 190° vorheizen. Kirschen waschen und entsteinen, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen. Mehl mit Haferflocken, Backpulver, Natron, Salz und Zimt mischen.
2. Die Eier in einer Schüssel mit der zerlassenen Butter, Zucker, der Mohnmischung und der Buttermilch verquirlen. Mehlmischung kurz unterrühren, so dass die Zutaten gerade eben verbunden sind – der Teig soll nicht vollständig glatt gerührt sein. Zum Schluss vorsichtig die Kirschen unterheben.
3. Das Muffinblech mit den Papierförmchen auskleiden und den Teig gleichmäßig einfüllen. Die Muffins im Ofen (Mitte, Umluft 170°) 25-30 Min. backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.