Rezept

Kirsch-Muffins

Ein Rezept von Kirsch-Muffins, am 09.06.2025

Zutaten

150 g	Kirschen (aus dem Glas)
4 EL	Öl
120 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Kakao
100 g	Zucker
	1/2 TL Bourbon-Vanillepulver
3 TL	Zitronensaft
2	Eier
200 g	Vollmilchschokolade
120 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1	gestrichener TL Zimt
1 Prise	Salz
2 EL	Aprikosenkonfitüre (75 g)
100 g	Joghurt
12	Papierbackförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft für den Guss auffangen. Papierbackförmchen in die Vertiefungen der Muffinform setzen. 50 g Schokolade grob hacken. Die übrige Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen, das Öl unterrühren.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mehl, Mandeln, Backpulver, Kakao und Zimt gut mischen. Die abgetropften Kirschen in sehr kleine Würfel schneiden, erneut abtropfen lassen.

3. Die geschmolzene Schokolade mit Zucker, Salz, Vanille, Konfitüre, Zitronensaft und Joghurt verquirlen. Die Eier einrühren.

4. Die Mehlmischung zügig unterrühren, die Kirschen und die gehackte Schokolade unterziehen. Den Teig in die Papierförmchen füllen. Im Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.