

Rezept

Kirsch-Muffins

Ein Rezept von Kirsch-Muffins, am 20.12.2025



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.