

## Rezept

# Kirschmuffins mit Schokotropfen

Ein Rezept von Kirschmuffins mit Schokotropfen, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>150 g</b> Ahornsirup	<b>180 ml</b> Olivenöl
<b>80 g</b> Apfelmark	<b>200 g</b> Sauerkirschen (aus dem Glas, Abtropfgewicht)
<b>70 g</b> Zartbitter-Schokolade	<b>30 g</b> Mandelblättchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 19 g F, 4 g EW, 29 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Ahornsirup, Olivenöl und Apfelmark in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Mehlmischung unterrühren. die Kirschen und 60 g Schokotropfen vorsichtig unterheben.
2. Teig in die Förmchen füllen, mit restlichen Schokotropfen und Mandelblättchen bestreuen. Muffins im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.