

Muffins Rezepte

Kirsch Schokoladen Muffins

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Muffins, Süßkirschen, Schokolade

1	Ei			- Tütchen Vanille-Zucker)
80 ml	Neutrales Öl (z.B. - Sonnenblumenöl)	250 g	Mehl	
250 g	Vanille-Joghurt	2 Teel.	Backpulver	
125 g	Zucker (= ca. 100 ml)	1/2 Teel.	Natron	
1	Msp. Gemahlene Vanille (oder 1	1	Tafel (100g) Weiße Schokolade	
		250 g	Süßkirschen	

Zubereitung: In einer Schüssel werden Ei, Öl, Zucker, Vanille und Joghurt verrührt. In einer zweiten Schüssel die trockenen Zutaten mischen: Mehl, Backpulver und Natron. Die Mehlmischung zur flüssigen Mischung geben und kurz unterrühren. Kirschen entsteinen und halbieren, Schokolade in Erbsengrosse Stückchen hacken. Beides zum Schluss unterheben.

Teig auf die Vertiefungen eines mit Papierförmchen ausgelegten Muffinblechs verteilen. (Oder einfetten, evtl. einmehlen, und kalt stellen.)

Backen: Im auf 180° C vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene insgesamt ca. 25 Minuten backen.

Verzierung: Puderzucker, einige Kirschen mit Stiel auf die Platte legen.