

# KIRSCH-STREUSEL-MUFFINS

★★★★★ 5 bei 14 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Mandeln, Backpulver und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 2** Den Teig in die vorbereiteten Muffinformen füllen und dünn mit den Semmelbröseln bestreuen. Danach die Kirschen darauf verteilen. Für die Streusel alle Zutaten vermischen und auf den Muffins verteilen.
- 3** Bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ungefähr 20 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR CA. 12 MUFFINS

#### TEIG

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 80 g Rapsöl
- 180 g Weizenmehl 700
- 60 g geriebene Mandeln
- 5 g Backpulver
- 60 g Milch

#### BELAG

- 1 EL Semmelbrösel
- 36 entsteinte Kirschen

#### STREUSEL

- 25 g Zucker
- 30 g Butter
- 50 g Weizenmehl

Muffinblech

Butter und Mehl für die Form  
oder Papierförmchen