KIRSCHMUFFINS

4.2 bei 14 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) erst die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Danach die Dotter mit Zucker, Öl, Milch, Mehl und Backpulver, Nüssen und Schokolade miteinander cremig rühren und abschließend den Schnee unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Muffinformen füllen, 3-4 Kirschen auf den Teig setzen und bei 170 Grad ca. 25-30 min backen.

2. Nachdem die Muffins gut ausgekühlt sind, das Schlagobers mit dem Sahnesteif nach Packungsanweisung sehr steif schlagen. Je nach Wunsch etwas zuckern.

3. Dann in einen Dressiersack füllen und auf die Muffins spritzen. Abschließend noch mit einer Kirsche – am besten natürlich frisch vom Baum – und Schokostreuseln garnieren.

Zutaten

FÜR 12 MUFFINS (1 BECHER = 1 JOGHURTBECHER MIT 250 G INHALT)

TEIG

1	Becher Milch
1	Becher Weizenmehl 700
1	Becher Zucker
3	Eier
1	Becher Öl
1 Pkg.	Backpulver
1	Becher Haselnüsse
0.5	Becher geschmolzene Kochschokolade
	3-4 Kirschen pro Muffin

FÜR DAS TOPING

250 ml	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
	Schokostreusel
	frische Kirschen