

KIRSCHTÖRTCHEN

★★★★★ 5 bei 4 Bewertungen

*Backen
mit Christina*



Zubereitung

- 1** Butter, Eier und Zucker schaumig rühren.
- 2** Danach Mehl, Backpulver, Naturjoghurt und Backkakaopulver dazumischen und nochmal gut verrühren. Am Schluss die gehackte Schoko unterheben.
- 3** Mit Hilfe eines Eisportionierers (alternativ Esslöffel) den Teig in die ausgefetteten und mit Semmelbrösel bestreuten Mini Hupf Formen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/mini-hupfform/>) (alternativ Muffinsförmchen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/muffinsfoermchen-2/>)) verteilen.
Am Schluss in jede Form eine Kirsche hineindrücken.
- 4** Die Mini Hupf im vorheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca 20 Minuten backen.
- 5** Die fertigen Mini Hupf können entweder nur mit Staubzucker oder auch mit einem Tupfer Schlagobers samt frischer Kirsche serviert werden.



Zutaten

12 STÜCK

TEIG

2	Eier
80 g	Butter
100 g	Staubzucker
200 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
30 g	Naturjoghurt
30 g	Backkakaopulver
80 g	gehackte Schokolade
12	entkernte Kirschen