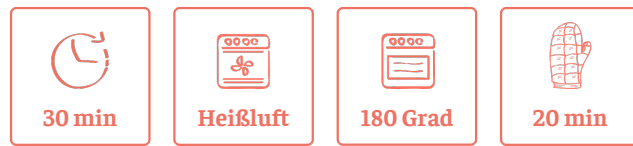


KIRSCHTÖRTCHEN

★★★★★ 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 vorgeheizten 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 |