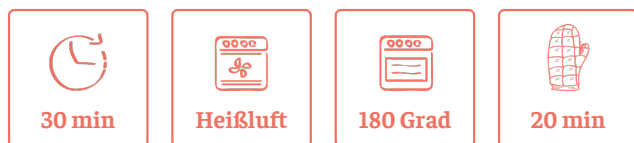


# KIRSCHTÖRTCHEN

★★★★★ 5 bei 3 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