KIRSCHTÖRTCHEN

5 bei 4 Bewertungen

30 min | Heißluft | 180 Grad | 20 min

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