

NOVUM- Rezeptvorschlag



Schwarzwälder-Kirsch-Muffins

Zutaten

150 g weiche Butter
150 g Zucker
2 Eier
260 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 EL Kakaopulver
¼ l Milch
250 g frische entsteinte Kirschen
(süß oder sauer)
12 Stück entsteinte Kirschen
(süß oder sauer) zur Dekoration
2 Becher Schlagsahne
Schokoladenstreusel

Rezept für ca. 12 Muffins

Butter, Zucker, Eier schaumig schlagen. Milch und Kakaopulver unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterziehen. Zum Schluss die entsteinten Kirschen unter den Teig heben und alles in die Muffins-Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 min. goldbraun backen. Wenn die Muffins ausgekühlt sind mit der geschlagenen Sahne bestreichen und mit Schokoladenstreuseln und einer Kirsche dekorieren. Guten Appetit!

