

Schokolierete Kirschmuffins

Zutaten für 12 Stück:

150 g Odenwald Frucht in Frucht Schattenmorellen
250 g Mehl
3 TL Backpulver
125 g Zucker
1 Ei (Größe M)
250 ml Buttermilch
80 ml Öl
50 g Zartbitter-Schokolade

Zubehör:

Muffinform (12 Mulden)
12 Papier-Backförmchen



Zubereitung:

Odenwald Frucht in Frucht Schattenmorellen abtropfen lassen. Mulden einer Muffinform mit Papier-Backförmchen auslegen. Kirschen grob in Stücke schneiden. Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Ei, Buttermilch und Öl verquirlen. Mehl-Mischung zugeben, kurz verrühren. Schattenmorellen unterheben. Masse in die Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Muffins herausnehmen und auskühlen lassen. Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen und in dünnen Linien über die Muffins ziehen. Anschließend trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten zzgl. Wartezeit ca. 1 1/4 Stunden



Guten Appetit!