

Batida - Kirsch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

1	Glas	Sauerkirschen
220	Gramm	Mehl
80	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
50	Gramm	Kokosflocken
1	Prise	Salz
150	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
2		Eier
180	ml	Batida de Coco
70	ml	Kirschsaf

Anleitung:

Backofen auf 180 C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Kirschen gut abtropfen lassen und etwas klein schneiden. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Natron, Kokosflocken und Salz in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Batida und Kirschsaf schaumig schlagen. Mehlgemisch und Bountystückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.