

Cherry Brandy - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

260	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Essl.	Zimt
1		Ei
100	Gramm	Zucker
125	Gramm	Weiche Butter
1/4	Ltr.	Milch
250	Gramm	Frische Kirschen
40	ml	Cherry Brandy (Kirschlikör)

Anleitung:

Backofen auf 180 C vorheizen. Gesiebtetes Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen. Ei in einer Schüssel verquirlen, Zucker zugeben. Butter nach und nach zu der Eimasse geben. Milch und Mehlmischung unter Rühren dazugeben. Kirschen entsteinen, klein schneiden. Cherry Brandy darüber gießen, vorsichtig unterheben.

Backen: 20-25 Min. Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre, hell oder dunkel überziehen.