

Grieß - Kirsch - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

		Teig:
1	klein.	Glas Sauerkirschen (185 g Abtropfgewicht)
100	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Eier
100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Weichweizen Grieß
1	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Naturjoghurt
1		Eiweiß
100	Gramm	Puderzucker
		Kokosraspeln
		Gummibärchen

Anleitung:

Die Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Inzwischen die Butter mit Zucker und Vanillezucker hellschaumig schlagen, dabei nach und nach 2 Eier dazu geben Mehl, Grieß und ein Backpulver vermischen. Zusammen mit dem Joghurt unter die Schaummasse rühren. Die Kirschen anschließend unter die Masse rühren. Den Teig in die gefetteten Mulden eines Muffins-Blechs geben. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Für den Guss 1 Eiweiß mit 100 g Puderzucker verschlagen und die Muffins damit bepinselt. Kokosraspeln darüber streuen und mit Gummibärchen verzieren

Zubereitungszeit Arbeitszeit: ca. 30 Minuten Backzeit: ca. 20 Minuten