

Kirsch - Brot - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

1	Glas	Sauerkirschen
200	Gramm	Schwarzbrot (ohne Rinde)
100	ml	Rotwein
65	Gramm	Zartbitterschokolade
6		Eier
1	Teel.	Zitronenschale
50	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
250	Gramm	Gemahlene Mandeln
250	Gramm	Puderzucker
1	Messersp.	Zimt
1	Messersp.	Nelkenpulver
1/2		Fläschchen Bittermandelaroma

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Schwarzbrot zerbröckeln und mit Rotwein übergießen. Schokolade fein hacken. Eier trennen und Eiweiße steif schlagen. Mehl, Backpulver und Mandeln in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eigelbe, Puderzucker, Zitronenschale, Zimt, Nelke und Bittermandelaroma schaumig schlagen. Mehlgemisch, eingewichtetes Brot, Kirschen und Schokolade dazugeben und alles verrühren. Zuletzt vorsichtig den Eischnee unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.