

Kirsch - Grieß - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

500	ml	Milch
1	Prise	Salz
125	Gramm	Grieß
350	Gramm	Kirschen
3		Eier
60	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1/2	Teel.	Zitronenschale
75	Gramm	Gemahlene Mandeln

Anleitung:

Milch mit Salz in einem Topf erhitzen. Grieß einrühren und quellen lassen. Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Kirschen waschen, entsteinen und vierteln. Eier trennen und Eiweiße steif schlagen. Butter, Zucker, Eigelbe, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Mandeln und warmen Grießbrei hinzufügen und gut unterrühren. Zuletzt vorsichtig Eischnee und Kirschen unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.