

Kirsch - Marzipan - Muffins mit Schokostückchen

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Getrocknete Kirschen (gibt's im Reformhaus); ca. Evtl. 6 EL kochendes Wasser oder heißes Kirschwasser
250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Zucker
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
75	Gramm	Marzipanrohmasse, klein gewürfelt
125	Gramm	Schokoladentropfen
1/2	Teel.	Salz
250	ml	Buttermilch
75	ml	Pflanzenöl
1		Ei

Anleitung:

1. Man kann, muss die Kirschen aber nicht einweichen, es hängt auch davon ab, wie trocken sie sind. Getrocknete Kirschen in dem Wasser oder Kirschwasser eine Stunde einweichen. Die Kirschen abgießen und in kleine Stücke schneiden.
 2. Die Vertiefungen der Muffinform ausfetten oder Papierförmchen hineinstellen. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
 3. Mehl, Salz, Zucker, Backpulver, Natron, Marzipanwürfel, Schokoladentropfen und Kirschen in einer Schüssel vermischen.
 4. Das Ei in einer großen Schüssel leicht aufschlagen, dann das Pflanzenöl und die Buttermilch untermischen.
 5. Die trockenen Zutaten zu den feuchten geben und alles nur solange vermischen bis alles angefeuchtet ist.
 6. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 20-25 Minuten backen. Die Muffins 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter völlig erkalten lassen.
- Nach Belieben die Muffins mit Schokoladenglasur bestreichen.