

Kirsch - Muffins 1 - 4

Zutaten für: 4 Rezepte

Variante 1

Zutaten:

400	Gramm	Sauerkirschen
250	Gramm	Butter
230	Gramm	Zucker
1		Vanillinzucker
4		Eier
400	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Zucker
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinbleche gut einfetten. Kirschen waschen und entsteinen. Butter, Zucker und nach und nach Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kirschen dazugeben und alles verrühren. Zimt und Zucker vermischen. Teig in die Förmchen füllen, mit dem Zimtzucker bestreuen und ca. 15 - 20 Minuten goldgelb backen.

Variante 2

Zutaten: 250 g Sauerkirschen (Glas) 250 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver 1 Messerspitze Salz 50 ml neutrales Öl 2 Eier 120 g brauner Zucker 1 Teelöffel Vanille 150 ml Milch 50 g Vanillejoghurt

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Kirschen gut abtropfen lassen. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Öl, Eier, Zucker, Vanille, Milch und Vanillejoghurt schaumig schlagen. Mehlgemisch und Kirschen dazugeben und verrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 3

Zutaten: 300 g Sauerkirschen (Glas) 300 g Mehl 3 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 180 g Butter 3 Eier 150 g Zucker 1 Päckchen Vanillinzucker 180 g Kirsch-Joghurt 40 ml Rum

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinbleche gut einfetten. Kirschen gut abtropfen lassen. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Eier, Zucker, Vanillinzucker, Joghurt und Rum schaumig schlagen. Mehlgemisch und Kirschen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 4

Zutaten: 100 g weiche Butter 150 g Zucker 2 Eier 1-2 Teelöffel Vanillezucker 1 Prise Salz 250 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver 150 ml Buttermilch 350 g Kirschen

Zubereitung: Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Butter und Zucker cremig rühren und dann die Eier, Vanillezucker und Salz unterrühren. Das Mehl und das Backpulver vermischen und zusammen mit der Buttermilch abwechselnd unter die Butter-/Zuckermasse mischen. Kirschen dazugeben. Dann circa 30 Minuten backen. Tipp: Schmeckt

Kirsch - Muffins 1 - 4

(Fortsetzung)

aber auch mit anderen Früchten.