

Kirsch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Kirschen	Ersatzweise 150 g Schattenmorellen
			Aus dem Glas
150	Gramm	Mehl	
150	Gramm	Weichweizengrieß	
1	Teel.	Backpulver	
100	Gramm	Feine Marzipan Rohmasse	
3	Essl.	Schlagsahne	
120	Gramm	Butter	
1		Ei (Größe M)	
75	Gramm	Zucker	
150	Gramm	Joghurt	
1	Pack.	Zitro-Back	
1	Pack.	Roter Tortenguss	Zucker nach Packungsangabe
250	ml	Kirschsaf	
12		Belegkirschen	
		Puderzucker zum Bestäuben	

Anleitung:

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kirschen waschen und entsteinen. Mehl mit Grieß und Backpulver wie es bei unserem Grundrezept für Muffins beschrieben ist vermischen. Marzipan klein würfeln. Sahne erhitzen und mit Marzipan zu einer cremigen Masse rühren.

Butter mit Ei und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Joghurt, Mehlmischung und Marzipanmasse und Zitro-Back zugeben, rasch mischen. Kirschen vorsichtig unterheben.

Teig in die Förmchen verteilen und im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) in 20 bis 25 Minuten backen. Danach die Muffins aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Tortenguss nach Packungsangabe mit Zucker und Kirschsaf zubereiten. Jeweils 1 bis 2 TL Guss auf die Muffins geben und mit je 1 Belegkirsche und Puderzucker verzieren.

Guten Appetit!