

## Kirsch - Schokoladen - Muffins Variante 5

Zutaten für: 1 Rezept

1	Dose	Sauerkirschen
60	ml	Kirschwasser
250	Gramm	Butter
185	Gramm	Zartbitterschokolade, gehackt
3		Eier
100	Gramm	Zucker
3	Essl.	Sauerrahm
300	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron

### Anleitung:

Der Ofen wird auf 180 °C vorgeheizt, und das Muffinblech entweder gefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt. Eier, Kirschwasser, Zucker und Sauerrahm werden zusammen in einer Schüssel schaumig gerührt, die Butter wird mit der Schokolade in einem Topf geschmolzen und hinzugefügt. In einer anderen Schüssel wird das Mehl mit dem Backpulver, Natron vermischt und nach und nach in die "flüssigen" Zutaten gerührt, bis ein flüssiger Teig entsteht. Zum Schluß werden die gut abgetropften Sauerkirschen untergehoben und der Teig dann in die Muffinformen bis zum Rand gefüllt.