

## Kirsch - Schokoladen - Muffins Variante 2

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Kirschen
240	Gramm	Butter
200	Gramm	Zartbitterschokolade
320	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
3		Eier
50	ml	Kirschwasser
90	Gramm	Zucker
50	Gramm	Saure Sahne

### Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen und Blech fetten. Kirschen waschen, entkernen und in Stückchen schneiden. Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen lassen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Kirschwasser, Zucker, Saure Sahne und Schokoladenbutter schaumig rühren. Mehlgemisch und Kirschen dazugeben und alles kurz unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.