

## Schokoladen - Kirsch 2

Kategorien: Muffin

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Weizenvollkornmehl
125	Gramm	Zucker
2	Teel.	Backpulver
175	Gramm	Zartbitter-Schokoladentropfen
1	klein.	Glas (450 g) entsteinte Süßkirschen
50	Gramm	Mandeln gehackt
1/2	Teel.	Salz
2		Eier
275	Gramm	Sauere Sahne oder Kirschjoghurt
125	Gramm	Zerlassene Butter oder Margarine

Außerdem: Butter für die Formoder Papierförmchen

### Anleitung:

24 Muffinformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 190°C vorheizen. Mehl, Vollkornmehl, Zucker, Backpulver, Schokoladentropfen, Kirschen, Mandeln und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, saure Sahne und Butter in einer Schüssel glattrühren. Alle Zutaten sehr vorsichtig mischen. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 15-20 Minuten backen. Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren oder auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen