

## Schwarzwälder - Kirsch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
150	Gramm	Sauerkirschen aus dem Glas
125	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zartbitterschokolade
2		Eier
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
150	Gramm	Schmand
250	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz

### ZUM DEKORIEREN

---

4	Essl.	Kirschwasser
200	ml	Süße Sahne
1	Pack.	Sahnesteif
12		Sauerkirschen
3	Essl.	Schokostreusel

### Anleitung:

Ofen auf 200 C vorheizen. Die Förmchen einfetten. Sauerkirschen abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Das Fett mit der Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und wieder abkühlen lassen. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Schmand verrühren und die Schokobutter dazugeben. Mehl, Backpulver und Salz über die Schokomasse sieben und vorsichtig unterrühren. Die Förmchen mit dem Teig füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Nach kurzer Abkühlzeit aus der Form lösen. Muffins mit dem Kirschwasser beträufeln. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit dem Spritzbeutel auf die Muffins geben. Mit je einer Kirsche und Schokostreuseln garnieren.