

# Schwarzwälder Kirsch-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

## Zutaten (12 Stk.)

- » 125g weiche Butter/Margarine
- » 100g Zucker
- » 280g Mehl
- » 3EL Kakao
- » 2 1/2TL Backpulver
- » 1/2TL Natron
- » 300ml Buttermilch
- » Kirschwasser
- » Kirschgrütze
- » 200g Schlagsahne

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

16-30min



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

- Butter und Zucker schaumig rühren
- Mehl, Kakao, Backpulver und Natron verrühren und anschließend sieben
- Abwechselnd die Buttermilch zu den Butter-Zucker-Gemisch geben, und zu einem Teig verarbeiten
- Teig in eine gefettete Muffin-Form geben
- Bei 180°C ca. 20min backen
- die ausgekühlten Muffins einmal durchschneiden und mit Kirschwasser beträufeln
- Sahne steif schlagen und mit Kirschgrütze verrühren
- Sahne-Kirsch-Mischung auf die untere Muffin-Hälfte streichen, und die obere Hälfte darauf legen

## Rezept-Foto



angelegt am: 10.07.2008

Rezept-Nr: 2286

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke