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

Rezept-Foto

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

angelegt am: 10.07.2008 Rezept-Nr: 2286

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