

Kirsch-Küchlein

Zutaten

500 g	Auchs Dinkelweißmehl
1 Pck.	Backpulver
350 g	Zucker
250 g	Pflanzenmargarine
4 Stk.	Eier
Ca. 200ml	Milch
Ca. 400g	Entsteinte frische Kirschen oder
1-2 Gläser	Sauerkirschen
Ggf.	etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig die Margarine und Zucker verrühren (mit Hilfe des Handrührgerätes). Eier nach und nach zugeben.

Mehl mit dem Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben und verrühren.

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Mulden von 2 Muffinblechen (24 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln den Teig in die Muffinförmchen verteilen.

Kirschen aus dem Glas über einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

Je 4-5 Kirschen in ein Muffinförmchen drücken.

Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen.

Wer möchte kann die Muffins zum Servieren noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipp:

- es kann auch nur das halbe Rezept zubereitet werden (1 Muffinblech)
- Muffins können z.B. mit Kakao verfeinert werden (3-4 Essl. Untermengen)
- Kirschen können durch jedes andere Obst z.B. Himbeeren, Äpfel oder Zwetschgen ersetzt werden
- Rezept lässt sich auch als Rührkuchen in einer Kastenform zubereiten
- Muffins können gut eingefroren werden

Viel Spaß beim Backen!! =)