



Kirschmuffins

Sehr beliebt bei Kindern.
Für 1 Muffinform mit 12 Vertiefungen

Zutaten:

300 g Kirschen
150 g weiche Butter
4 Eigelbe
200 g Zucker
abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
50 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
50 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver
4 Eiweiße
1 Prise Salz

12 Papierförmchen

Zubereitung

Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Papierförmchen in die Vertiefungen der Backform setzen.

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und anschließend entsteinen. Die Butter, die Eigelbe und 150 g Zucker weißschaumig schlagen. Die Zitronenschale, den Zitronensaft und die Kirschen unter mischen. Das Mehl, die Mandeln, die Speisestärke und das Backpulver mixen und schnell unter die Eigelbmasse mischen.

Die Eiweiße und die Prise Salz zu Schnee schlagen und zwischendurch immer wieder den restlichen Zucker mit dazugeben. 2 Esslöffel vom Eischnee unter den Teig mischen und dann den Rest des Eischnee dazu mischen.

Den fertigen Teig in die Förmchen verteilen und die Muffins 20 Minuten im Ofen backen.