



Beschwipste Kirsch-Muffins

Muffins mit Kirschen aus dem Glas und Kirschlikör. Rezept für 12 beschwipste Muffins.

Zutaten:

250g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
3 Eßlöffel weiche Butter
2 Eßlöffel Zucker
1 verquirltes Ei
200ml Milch
2 (gehäufte) Teelöffel Kirschlikör
300g abgetropfte Sauerkirschen aus dem Glas
12 Papierförmchen

Zubereitung

Kirschen abtropfen und kleinschneiden (oder hacken). Vorsicht: gefundene Kerne entfernen.

Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen.

Butter, Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Ei, Milch und Kirschlikör unterrühren. Kirschstücke untermischen.

Die flüssige Mischung zur Mehlmischung in die große Schüssel geben und mit einem Kochlöffel grob zu einem Teig verarbeiten. Alle trockenen Zutaten sollen feucht sein, der Teig soll insgesamt noch etwas klumpig sein.

Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen und den Teig in die Mulden verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Muffins warm servieren oder auf einem Gitter auskühlen lassen.