



Kirsch-Frischkäse-Muffins

Rezept für 12 Muffins mit Kirschen

Zutaten:

150g Butter
220g Doppelrahm-Frischkäse
170g Zucker
3 Eier
250g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
150g kleingeschnittene Sauerkirschen aus dem Glas
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Butter zerlassen und abkühlen.

Frischkäse und Zucker verrühren. Eier verquirlen, dazugeben und glatt rühren. Zum Schluß die flüssige Butter unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den kleingeschnittenen Kirschen unter den Teig rühren.

Muffinform fetten oder mit Papierförmchen bestücken. Die Förmchen oder Mulden zu 2/3 mit Teig füllen.

Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 12 bis 15 Minuten goldbraun backen. Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, danach die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen oder noch warm servieren.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.