

Kirschmuffins

Zutaten für 12 Muffins:

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g)
Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden ca. 350 g
150 g Butter oder Margarine
120 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (M)
250 g Weizenmehl
2 gestrichene TL Backpulver
3 EL Milch

Zubehör:

12 Papierbackförmchen
1 Muffinbackblech

Zubereitung:

Für den Teig Odenwald Schattenmorellen auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter oder Margarine mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Zucker und Salz unter Rühren nach und nach dazugeben. Eier einzeln unterrühren, jedes Mal so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Mehl und Backpulver sieben. Nacheinander Mehlgemisch, Milch und Schattenmorellen unterrühren. Papierbackförmchen in ein Muffinblech setzen und den Teig einfüllen. Im 200 Grad vorgeheizten Backofen (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 25-30 Minuten backen.

Die Muffins mit dem Papier aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + 25-30 Minuten Backzeit

Tipp:

Für Rührteig gilt: Alle Zutaten sollten immer Zimmertemperatur haben, damit der Teig beim Verrühren nicht gerinnt. Lassen Sie die Schattenmorellen gut auf einem Sieb abtropfen, damit der Teig nicht zu flüssig wird. Die Muffins eignen sich auch zum Einfrieren. Zum Servieren antauen lassen und dann im Backofen bei 150 Grad ca. 10 Minuten aufbacken.



Guten Appetit!