

# Schwarzwälder Muffins

Rezept von Summer Lucia

## Zutaten:

### Für den Teig und die Verzierung:

1 Glas (370g) Sauerkirschen

### Für den Teig:

\* 250g Mehl  
\* 2 ½ TL Backpulver  
\* ½ TL Natron  
\* 2 EL Kakaopulver  
\* ½ Tasse Schokostückchen

1 Ei  
140 g brauner oder weißer Zucker  
80 ml Pflanzenöl oder 125 g weiche Butter oder Margarine  
250 ml Buttermilch

### Zum Beträufeln und Verzieren:

12 TL Kirschwasser  
1 Becher <sup>(200 g)</sup> Sahne  
3-4 EL Schokostreusel oder Raspelschokolade

## Zubereitung:

Die trockenen Zutaten vermischen, (\*).

Dann Ei, Zucker, Öl, und Buttermilch verrühren, - trockenen Zutaten dazurühren

Zum Schluss die abgetropften Sauerkirschen (12 Stk. auf die Seite legen = Dekor)

Vorsichtig unterheben. Teig in 12 Muffinsformen einfüllen.

Im vorgeheiztem Ofen (180° C oder Heißluft 160° C) 20-25 min. backen.

5-10 min ruhen lassen – rausnehmen....

Muffins mit Zahnstocher oder Stricknadel mehrmals einstechen, mit Kirsch tränken.

Sahne steif schlagen, im Spritzbeutel füllen, Muffins damit verzieren, mit 1 Kirsche und Schokostreusel bestreuen.

Viel Spass beim Nachbacken

grillen.trillsam.at