

Beschwipste Kirsch-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Kirschen:

100 g getrocknete Sauerkirschen

5 EL Kirsch

Muffinteig:

120 g Butter, weich

175 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma

Bitter-Mandel

1 Prise Salz

2 Eier

300 g Mehl

2 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

½ Beutel Dr. Oetker Backpulver

5 EL Milch

250 g Joghurt

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Kirschen:

Die getrockneten Sauerkirschen mit dem Kirsch verrühren und verschlossen **ca. 2 Stunden** einweichen lassen.

3 Teig:

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Bittermandel Aroma und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Epifin und Backpulver dazusieben und unterrühren. Milch und Joghurt mit den vorbereiteten Kirschen zugeben und kurz einrühren.



Dr. Oetker AG/SA

Den Teig ins vorbereitete Muffinsblech verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Variante die getrockneten Früchte in Fruchtsaft oder warmem Wasser einweichen. Es eignen sich auch andere getrocknete Früchte, wie Cranberries, Sultaninen, Zwetschgen etc.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53