



Schwarzwälder-Kirsch-Muffins

Autor des Rezepts: Marioan



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

2 Tassen Vollkornmehl

-

1 TI Backpulver

-

1 Msp. Salz

-

120 g brauner Zucker

-

3 Ei Öl

-

1 Ei

-

75 ml Milch

-

50 ml Kirschwasser

-



200 g Schokostreusel

-

Schattenmorellen

Zubereitungsanweisung

1.

Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben.

2.

Öl, Ei, Milch und Kirschwasser miteinander vermengen.

3.

Die flüssigen Zutaten zu den Trockenen geben und mit dem Schneebesen vermengen.

4.

Den Teig zu 2/3 in die Muffinform füllen und jeweils 3 bis 4 Kirschen darauf geben.

5.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 bis 25 min backen. Umluft 180°, Ober/Unterhitze 200°, Gas Stufe 3/4

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	