

Kirschmuffins

Für 12 Muffins

Zutaten

200 g	Sauerkirschen (Glas)	1 TL	gemahlener Zimt
3	Eier	125 g	gehackte Mandeln
150 g	Butter	100 g	Schokoraspeln
150 g	Zucker		
½ Pk.	Vanillezucker	Glasur:	
150 g	Mehl		Puderzucker
1,5 TL	Backpulver		

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus Backzeit 20 Minuten (bei 200°C oder 180°C Umluft)

Sauerkirschen abtropfen lassen. Die Muffinformen mit Papierförmchen auslegen und den Ofen vorheizen.

Dann Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Mehl mit Zimt und Backpulver mischen und ebenfalls zugeben. Mandeln, Schokoraspeln und zuletzt die Kirschen zugeben und vorsichtig vermengen.

Die Masse in die Muffin-Förmchen füllen (2/3 ihrer Höhe) und 20-25 Minuten bei 200°C backen. Anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.