

Cynthia Barcomi

Freitag, 22. Juni 2018

Schoko-Kirsch-Muffins

Rezept für 12 Muffins

Dauer: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Süßes

Zutaten:

250 g	frische Kirschen
365 g	Mehl
80 g	Zucker
1 TL	Natron
1/2 TL	Salz
60 g	Mandeln, gehackt
100 g	Zartbitterschokolade, gehackt
50 g	Haferflocken (Großblatt und kernig)
250 ml	Buttermilch
80 ml	Pflanzenöl
2	Eier
1/2 TL	Vanillezucker



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Ein Muffinblech leicht einbuttern.
2. Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.
3. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Natron und Salz vermengen.
4. In einer separaten Schüssel gehackte Mandeln mit Schokostückchen und Haferflocken vermischen.
5. In einer weiteren Schüssel Buttermilch mit Pflanzenöl vermischen, dann die Eier und Vanillezucker unterrühren.
6. Die Mehl-Zuckermischung zur flüssigen Mischung geben, leicht vermischen und die Mandel-Schoko-Mischung darüber streuen und vorsichtig unterrühren. Zuletzt die vorbereiteten Kirschen unterheben.
7. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten backen.
8. Nach dem Backen die Muffins 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Pro Portion: 322 kcal / 1347 kJ
41 g Kohlenhydrate; 7 g Eiweiß; 13 g Fett