Kirsch-Muffins

Dieses schöne Rezept für Kirsch-Muffins kann man mit frischen oder gefrorenen Kirschen zubereiten. Einfach lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

220 g	Kirschen
150 g	Ricotta
2 Stk.	Eier
240 g	Buttermilch
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Zitronensaft
60 g	Butter
280 g	Mehl
150 g	Kristallzucker
2 TL	Backpulver
1 Prise	Natron
0.5 TL	Salz
1 TL	Zitronenschalen

1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Bei den **Kirsch-Muffins** als erstes den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Dann ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Kirschen gegebenenfalls entsteinen, entstielen und in kleine Stückchen hacken. Gefrorene Kirschen nicht auftauen, nur klein schneiden.

2. Eier und Ricotta in eine Schüssel geben, gründlich verquirlen. Vanillezucker, Buttermilch, weiche Butter und Zitronensaft einrühren. In eine andere Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz, abgeriebene Zitronenschale sowie Zucker geben und sorgfältig vermischen. Die Ei-Frischkäse-Mischung zufügen und vorsichtig alles verrühren. Zum Schluss die Kirschstückchen unterheben.

3. Den Teig mit einem Löffel in die Förmchen füllen. Etwa 20 Minuten lang auf mittlerer Schiene backen lassen. Bei Verwendung gefrorener Kirschen die Backzeit um 5 bis 10 Minuten verlängern.

Tipp

Die Kirschmuffins vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.