

# Sauerkirschen Muffins

Die Sauerkirschen Muffins sind eine vorzügliche Mehlspeise zur Kirschenzeit. Das Rezept gelingt ganz einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
200 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
80 g	neutrales Pflanzenöl
1 TL	Zitronenabrieb
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
300 g	Sauerkirschen
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Die Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen und entkernen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Muffinformen mit Papiertütchen auslegen.
3. Die Eier, Zucker, Vanillezucker, Pflanzenöl, Zitronenabrieb und Naturjoghurt mit einem Handmixer schaumig schlagen.
4. Das Mehl mit Backpulver vermischen, langsam einrühren bis ein glatter Teig entsteht. Abschließend die Sauerkirschen zugeben und unterheben.
5. Die Muffinformen zu zwei Drittel füllen und die **Sauerkirschen Muffins** zirka 20 Minuten im Backofen backen.

## Tipp