

## Kirsch-Schokomuffins



Zubereitungszeit:	<b>20 Minuten</b>
Backzeit:	<b>20 Minuten</b>
Nährwert:	<b>Pro 100 g etwa 319 kcal / 1.403 kJ.</b>

### Zutaten (für 12 Muffins):

- 350 g Schattenmorellen (Glas)
- 1 EL Himbeersirup
- 1 TL Zitronensaft
- 240 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 80 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl (neutrales)
- 2 Eier
- 150 g saure Sahne
- 2 -3 EL Schokoladenraspel

### Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Kirschen abtropfen lassen, mit Sirup und Zitronensaft verrühren und beiseite stellen. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in eine Schüssel sieben. Öl, Eier und Sahne in einer zweiten Schüssel gut verrühren. Die Schokoladenraspel unter die Mehlmischung rühren und das Schokoladenmehl unter die Eimasse ziehen. Anschließend die Schattenmorellen dazu geben und den Teig in die Muffins-Form füllen. Etwa 20 Minuten backen.



**Tip:** Statt der Schattenmorellen aus dem Glas können Sie natürlich auch frische Kirschen nehmen! Besonders lecker schmecken die Muffins noch etwas warm mit geschlagener Sahne, die Sie mit Früchten oder gerösteten Mandeln dekorieren.