



Schwarzwälder Kirsch-Muffins

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/schwarzwaelder_kirsch_muffins.html

Zutaten für 12 Muffins:

Für den Teig:

- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 3 Eier, Zimmertemperatur
- 275 g Mehl
- 1 Essl. Kakao
- 2 Teel. Backpulver
- 150 ml = 150 g Milch, Zimmertemperatur

Für die Kirschfüllung:

- 1 Glas Schattenmorellen (Sauerkirschen)
- 100 ml Schattenmorellen-Saft
- 1 gehäufter Essl. Zucker
- 1 Messerspitze gemahlener Zimt
- 1 gehäufter Teel. Speisestärke (z.B. Mondamin)
- 2 Essl. Schwarzwälder Kirschwasser bei Belieben

Zum Verzieren:

- 300 ml gut gekühlte Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Essl. Schwarzwälder Kirschwasser bei Belieben
- 1 Essl. Schokoladenraspel
- 12 Schattenmorellen



Zubereitung:

Für die Schwarzwälder Kirsch-Muffins eine 12-er Muffinform mit Butter fetten. Den Backofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Unter/Oberhitze vorheizen.

In einem schmalen Gefäß die weiche Butter eine Minute schaumig rühren. Dann 200 g Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und zuerst nur 1 Ei dazu geben, und alles zwei weitere Minuten schaumig schlagen. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und auf die Buttermasse sieben. Die beiden restlichen Eier und die Milch dazu geben, und mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe nun nur noch so lange rühren bis der Teig gut vermengt ist.

Den Teig in die gefetteten Muffinförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Damit die Muffins nicht zu lange backen, und schön saftig werden, gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen: Ein Holzstäbchen in ein Muffin stecken und herausziehen. Wenn am Stäbchen kein Teig mehr kleben bleibt sind die Muffins fertig gebacken. Die Muffins nach dem Backen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Für die Kirschfüllung die Schattenmorellen abgießen und dabei den Fruchtsaft auffangen. 12 schöne Kirschen zum späteren Verzieren der Muffins beiseite stellen. 100 ml Fruchtsaft mit einem Esslöffel Zucker, Zimt und Speisestärke glatt verrühren, und unter Rühren in einem Topf aufkochen. Dann die Schattenmorellen dazu geben, und unter vorsichtigem Rühren eine Minute weiter kochen. Die Kirschfüllung abkühlen lassen und dann bei Belieben einen Esslöffel Kirschwasser in die Kirschen rühren.

Ein Teil von den Muffin-Kuppeln abschneiden und mit einem Teelöffel Mulden in die Muffins graben. Die Mulden mit der Kirschfüllung füllen.

Die gut gekühlte Schlagsahne steif schlagen. Das Sahnesteif mit Vanillezucker vermischen und unter die fast fertig geschlagene Schlagsahne rühren. Bei Belieben zwei Esslöffel Kirschwasser in die Sahne rühren. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Schlagsahne auf die Muffins spritzen. Die Muffins mit ein wenig Schokoladenraspeln bestreuen. Zuletzt die 12 zurück behaltenen und gut abgetropften Kirschen auf die Schwarzwälder Kirsch-Muffins setzen.

Viel Spaß beim Backen!