

Kirsch-Muffins



kleinkindtauglich

Einfaches Rezept für saftige Kirsch-Muffins, die schnell und einfach gebacken sind

Wir lieben Kirschen und wir lieben Muffins – was passt dann besser als eine Kombination aus beiden? Und da wir uns aktuell mitten in der Kirschsaison befinden, habe ich zum heutigen Kindergeburtstag eine große Ladung Kirschmuffins gebacken.

Du kannst für die Kirschmuffins frische Kirschen verwenden – es funktioniert aber genauso gut mit Kirschen aus dem Glas.

• Zutaten für 12 Kirschmuffins

- 125 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Schmand
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 großes Glas Kirschen
- 6 EL Milch
- Schokostreusel
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

So werden die Kirschmuffins gebacken

1. Als erstes rührst du die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig.

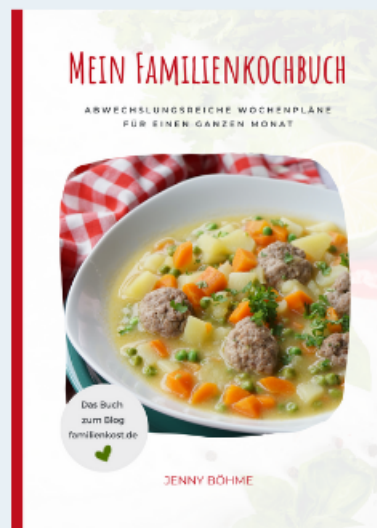
2. Gib dann die Eier, den Schmand, das Mehl und das Backpulver sowie die Milch hinzu und rühre alles zu einem geschmeidigen Teig. Er ist recht fest für einen Muffinteig, wenn er dir allerdings zu fest erscheint, dann gib noch einen Extraschluck Milch hinzu.
3. Wasche und entkerne deine Kirschen oder gieße sie ab, falls du Kirschen aus dem Glas verwendest und rühre sie vorsichtig unter den Muffinteig. Wenn du es schokoladig magst, kannst du außerdem Schokostreusel oder geraspelte Schokolade zugeben.
4. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Belege die Mulden deines Muffinblechs mit Papierförmchen und verteile den Teig gleichmäßig in die Förmchen.
6. Dann geht es für deine Kirschmuffins für 25 – 30 Minuten in den Backofen.
7. Lass sie danach gut auskühlen und verziere sie nach Belieben. Schön ist es, wenn du sie einfach mit Puderzucker bestreust oder mit geschmolzener Schokolade und einer frischen Kirsche dekorierst.

Besonders gut kommen die leckeren Kirschmuffins dann auf einem hübschen [Muffinkarussell*](#) zur Geltung.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Tipp: Die Muffins sind sehr saftig und lassen sich schon gut einen Tag im Voraus backen. Außerdem kannst du sie sogar einfrieren.

Hier findest du noch mehr: [Kirschrezepte](#)