

## Kirsch-Muffins



*kleinkindtauglich*

### Zutaten für 12 Muffins:

- 125 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Schmand
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 680 g Kirschen (1 Glas)
- 6 EL Milch
- 4 EL Schokostreusel

### Für die Deko

- Puderzucker (zum Bestreuen)

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

### 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.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

