Schokoladen-Muffins mit Kirschen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Beat Arnold zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 24 Stück:

Teig:

- 250 g Mehl
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 125 g Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 175 g Zartbitter-Schokoladentropfen
- 1 kleines Glas (450 g) entsteinte Süßkirschen
- 50 g Mandeln gehackt
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Eier
- 275 g sauere Sahne oder Kirschjoghurt
- 125 g zerlassene Butter oder Margarine

Außerdem:

- Butter für die Form

- oder Papierförmchen

Zubereitung

1. 24 Muffinsformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Backofen auf 190°C vorheizen. Mehl, Vollkornmehl, Zucker, Backpulver, Schokoladentropfen, Kirschen, Mandeln und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, sauere Sahne und Butter in einer Schüssel glatt rühren. Alle Zutaten sehr vorsichtig mischen.
3. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.
4. 15-20 Minuten backen. Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren oder auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.