



Schnelle Kirschmuffins mit Sauerkirschen und Mandeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Nicht nur von Kindern geliebt, auch einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für 12 Stück:
- 150 g T. K. - Sauerkirschen, angetaut
- 150 g Mehl, gesiebt, mit 2 Tl Backpulver und 50 g gemahlene Mandeln gemischt
- 175 g sehr weiche Butter
- 175 g Zucker
- 3 ganze Eier
- 1 Tütchen Vanillezucker, 1 Prise Salz
- 4 El Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Hand Rührers cremig schlagen. Die Eier nach und nach dazu geben, ca. 1 - 2 min. weiter rühren.

Schritt2

Das Mehl mit dem Backpulver dazu geben und die vorsichtig Kirschen unterheben.

Schritt3

Die Masse in das mit Papiermanschetten ausgelegte Muffin - Blech aufteilen (ca. 12 Stück) und bei 180 ° C im vor geheizten Backofen 25 min. backen.

Schritt4

Danach heraus nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-kirschmuffins-mit-sauerkirschen-und-mandeln/>