Schwarzwälder Kirsch-Muffins

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Schwarwälder Muffins Schwarzwälder Cupcake mit Kirschwasser Topping, köstlich

Zutaten

- Für ca. 12 Muffins:
- 150 g Zartbitter-Schokolade, grob gehackt
- 125 g Butter
- 300 g Zucker,
- 2 Tütchen Vanille-Zucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl mit 1 TL Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- Für das Topping:
- 12 TL Kirschwasser
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 12 Kirschen mit Stiel
- Schokoraspel zum Verzieren

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst die Butter mit der Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt3

Die Muffin-Förmchen mit je 2 Papier Förmchen auslegen, den Backofen auf 175 °C/ Umluft vorheizen.

Schritt4

100 g Zucker, Vanillezucker, Mehl, Eier mit dem Handrührer zu einem glatten Teig verrühren, die geschmolzene Schokolade unter heben. Dann Mascarpone und den Quark verrühren und in die Förmchen füllen.

Schritt5

Auf der mittleren Schiene 20-25 min. backen, heraus nehmen und einige Male mit einem Zahnstocher einstechen.

Schritt6

Sofort jeweils mit 1 Tl Kirschwasser beträufeln, erkalten lassen.

Schritt7

Das Topping:

Schritt8

Die Mascarpone mit dem Quark, den restlichen 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker glatt rühren und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Schritt9

Die Muffins ausspritzen, Topping gleichmäßig aufteilen.

Schritt10

Mit Schokoladenspänen ausgarnieren und auf jedes Kirsch Muffin eine entkernte Kirsche mit Stängel setzen.

Rezeptart: Badisch **Tags:** köstlich, teegebäck

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-kirsch-muffins/