

Schoko-Muffins (12 – 15 Stk.) gefüllt mit abgekochten Kirschen

Zutaten Teig:

220g Dr. Schär Mix C Kuchen & Kekse

150g Zucker

3 Eier

125g Butter weich

150g Milch

10g Backpulver

20g Backkakao

Etwas Rum-Aroma

Etwas Vanille-Aroma

abgekochte Kirschen:

2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen im Glas)

80g Zucker

Etwa Zimt

Etwas Vanille

Etwas Zitrone

80g

Maisstärke

Deko:

200g Sahne geschlagen

Herstellung:

Kirschen abschütten und Saft auffangen. 500g Kirschsafft abwiegen und mit Zucker, Zimt, Vanille und Zitrone zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Maisstärke mit 100g Wasser anrühren. Den restlichen Saft für später aufheben.

Wenn die Kirschen recht abgetropft sind ca. 12 – 15 schöne Kirschen aussuchen für die Deko der Muffins und separat hinlegen.

Wenn der Saft kocht, die Maisstärke nochmals gut verrühren, diese Mischung dann unter Rühren unter den kochenden Kirschsafft geben und unter Rühren zum Kochen bringen und mind. 1 min kochen lassen.

Version 04

© Copyright by Oliver Welling

Dann die abgetropften Kirschen mit einem Holzlöffel unter den kochenden Kirschsafft heben und wieder

zum Kochen bringen. Anschließen in eine frische Schüssel oder auf ein Blech schütten und mit Frischhaltefolie abdecken (bitte andrücken) und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Während dessen den Ofen auf 180°C Umluft (Ober-/Unterhitze 10°C mehr) vorheizen.

Butter, Milch, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver, Kakao und die Aromen in die Schüssel der Knetmaschine geben und mit dem Besen-Einsatz erst 30 sec langsam vermischen und dann bei höchster Stufe 5 min aufschlagen lassen.

Während dessen einen Becher Sahne (200g) aufschlagen, so dass sie nicht zu fest, aber auch stabil ist.

Muffins formen nur sehr dünn fetten und die Muffin-Masse auf die gewünschte Menge verteilen.

Ca. 25 – 35 min backen (bitte mit Zahnstocher kontrollieren) und dann die Muffins in der Form auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen die Muffins ausformen und dann im oberen drittel durchschneiden.

Untere Teile mit dem restlichen Kirschsafft und einem Pinsel tränken (betupfen mit dem Saft), dann die abgekochten Kirschen auf der Fläche verteilen (ca. 1 – 1,5 Esslöffel) den Deckel wieder aufsetzen.

Die Deckel auch tränken und dann mit der geschlagenen Sahne verzieren und mit einer Kirsche abschließen.

Tipp:

Wenn die Muffins erst für den nächsten Tag sind, einfach die Hälfte der Butter durch Öl ersetzen.