

Kirsch-Schokomuffins

Einen Anlass findet man immer um gemütlich zu genießen. Hier zeige ich euch das Rezept meiner 14 jährigen Tochter, die es selbst kreiert und alleine gebacken hat. Sie sind so fluffig und saftig, dass diese Muffins einfach auch von euch nachgebacken werden sollten. Probiert's aus!

Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und eine 12er Muffinform vorbereiten.

100 g Zartbitterschokolade... **12 Sek./Stufe 5** zerkleinern und *umfüllen*.

150 g weiche Butter

2 Eier, Gr. M

100 g Zucker

300 g Dinkelmehl 630er

1 Pr. Salz

300 g Milch

1/2 P. Backpulver... **25 Sek./Stufe 5** vermischen. Anschließend die zerkl. Schokolade... hinzu und **10 Sek./Q/Stufe 4** unterrühren. Nach belieben in jeden Muffin 2-3 abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas) hineindrücken.

Nun das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und für ca. 25 Min. goldbraun backen. Im Anschluss abkühlen lassen und servieren.

Kulinarische Grüße sendet **RINA WILKEN** www.genusswelt-wilken.de