

Kirsch-Vanille-Muffins

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Min.

**Für die Muffinform (12er):**

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Teig:

300 g Kirschen
75 ml Speiseöl
1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)
1 Ei (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Außerdem:

Puderzucker
1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

1 Vorbereiten:

Kirschen waschen, entsteinen und vierteln. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Teig:

Öl, Vanille-Soße, Ei, Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz unterrühren. Kirschen und Mandeln vorsichtig unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in der Muffinform verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

3 Muffins mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarm mit Vanille-Soße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Kirschen können Sie auch Mirabellen nehmen.
- Zum Servieren können Sie die Muffins in Papierbackförmchen setzen.
- Die Muffins können gut eingefroren werden, dann aufgetaut bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.