

DONAUWELLEN-MUFFINS

Für den Teig:

½ Glas Sauerkirschen (abgetropft)

1 Ei

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

80 ml Öl

250 ml Milch

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

3 EL Kakaopulver

2 EL Milch

Für die Füllung:

1 Becher Schmand

1 EL Zucker

Zum Bestreichen:

200 g Kuvertüre, Zartbitter

Ein paar weiße Schokoladenraspel (ca. 50 g)

12-14 Muffinförmchen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen.

Etwa 12 Kirschen beiseitelegen.

3. Für den Teig in einer Rührschüssel, das Ei, den Zucker und den Vanillezucker miteinander verrühren.

Das Öl und die Milch unterrühren.

Mehl, Backpulver und das Salz unter die flüssige Masse mischen.

4. Anschließend den Teig in zwei Hälften teilen.

Unter eine Hälfte des Teiges den Kakao und 2 EL Milch mischen.

5. Zuerst den hellen Teig in die Muffinformen füllen, mit ca. 4 Kirschen pro Muffin bedecken und mit dem dunklen Teig die Muffins auffüllen.

6. Im Backofen bei 180 °C 20-25 Minuten backen und anschließend für die Füllung die Muffins auskühlen lassen.

7. Mit einem Messer aus jedem Muffin einen Teil von oben herausnehmen bzw. ein Loch hineinschneiden.

8. In eine kleinen Schüssel den Schmand mit dem Zucker verrühren und in die Löcher der Muffins füllen.

9. Inzwischen Kuvertüre grob hacken.

In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen

10. Zum Schluss den gesamten Muffin mit der geschmolzenen Kuvertüre bedecken. Mit ein paar weißen Schokoladenraspeln bestreuen und eine Kirsche draufsetzen.

Was wird noch benötigt?

- Messbecher & Waage
- Teelöffel & Eszlöffel
- große Rührschüssel
- Handrührgerät
- Backblech, Ofenhandschuhe, ggf. Muffinblech
- Messer
- kleine Schüssel
- Messer & Brettchen
- kleiner Topf & Metallschüssel