

Schoko-Kirsch- Muffins

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Schattenmorellen abtropfen lassen.
Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden oder die Form leicht fetten.
2. Alle Zutaten bis auf die Schokolade und die Schattenmorellen in den Mixtopf geben, 30 Sekunden / Stufe 5 vermischen.
3. Den Teig in die Muffinform geben. Die Kirschen auf die einzelnen Muffins verteilen.
4. Die Schokolade grob hacken und auf den Muffins verteilen.
5. Die Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.



Zutaten:

- 75 g Öl
- 110 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 EL Milch
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kakaopulver
- 3 EL Kirschsafft (von den Kirschen aus dem Glas)
- 1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350 g)

Benötigtes

Material

Muffinform

Zubereitungszeit

- 15 Minuten Vorbereitung
- 25 Minuten Backzeit



ZUBEREITUNG IM TEIGSPENDER VON PAMPERED CHEF

1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Deckel abnehmen, den Silikondeckel vom Rühraufsatz nehmen und beiseitelegen.
3. Zuerst die flüssigen Bestandteile in den Teigspender geben.
4. Anschließend die festen Bestandteile in den Teigspender geben.
5. Den Deckel wieder aufsetzen und die Bestandteile mit einer Pumpbewegung miteinander vermischen bis ein homogener Teig entstanden ist.
6. Jetzt wieder den Deckel abnehmen und den Silikondeckel auf den Mixaufsatz setzen. Den Deckel wieder aufsetzen. Den Teigdurchlass auf Stufe 2 stellen. Den Teig via Drücken des Hebels in den Formen verteilen. Die Kirschen auf den Teiglingen verteilen.
7. Die Schokolade grob hacken und auf den Muffins verteilen.
8. Die Muffins bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen.