

Muffin mit Kirschen und Mandeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 0,5 Teelöffel Natron, 1 Ei, 120 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 80 ml Pflanzenöl, 200 gr Schmand, 1 großes Glas Sauerkirschen, 100 gr Mandelstifte.

Die Vorbereitungen:

Kirschen abschütten und sehr gut abtropfen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Muffinblech einfetten.

Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen.

Die Zubereitung:

Das Ei verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Öl und Schmand unterrühren. Die Mehlmischung zur Eimassen geben und nur so lange rühren bis die trockenen Zutaten feucht sind. Kirschen und Mandelstifte unterheben.

Teig in eine Muffinform füllen und im Backofen (in der Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen. Die Muffins im Blech 5 Min. ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.