

# Hier und heute



## Schwarzwälder Kirsch-Muffins

Marcel Seeger zaubert saftig-fruchtige Schwarzwälder Kirsch-Muffins mit herbem Kakao und cremiger Sahnehaube. Einfach köstlich!

### Das Rezept

von Marcel Seeger für zwölf Stück

#### Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- etwas Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 50 g Mehl, Typ 550
- 50 g Speisestärke
- 30 g Mandeln, gemahlen
- 20 g Kakaopulver
- 300 g Sauerkirschen, abgetropft

#### Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Die Eier trennen und die Butter mit Eigelb, 150 g Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronensaft und -abrieb cremig aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (50 g) zu einem steifen Schnee aufschlagen. Mehl, Speisestärke, gemahlene Mandeln und Kakaopulver vermischen. Eischnee unter die Butter-Eigelbmasse heben, anschließend die Mehlmischung zufügen und alles zu einem Muffinteig verbinden. Von dem fertigen Teig etwas in die Papierförmchen füllen. Einige der abgetropften Kirschen auf den Teig setzen und wieder mit Teig bedecken, so dass die Muffinförmchen zu dreiviertel gefüllt sind. Die Muffins im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Die fertigen Muffins in der Form auskühlen lassen, erst dann im Papierförmchen herausnehmen.

**Tipp:** Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

#### Zutaten Dekoration

- 150 g dunkle Kuchenglasur, aufgelöst
- 240 g Sahne, aufgeschlagen
- restliche abgetropfte Sauerkirschen

#### Zubereitung

Die abgekühlten Muffins mit Hilfe eines Pinsels auf der Oberfläche mit der Kuchenglasur bepinseln. Die Glasur anziehen lassen. Dann mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle einen Sahnetupfen mittig auf den Muffin aufspritzen und eine Sauerkirsche auflegen.

**Tipp:** Wer mag, kann die Sauerkirschen zur Hälfte in Kuchenglasur eintauchen, dann fest werden lassen und auf den Sahnetupfen legen.