

Kirschenmuffins mit Crème fraîche

La Mise en Place:

300 g Kirschen, 300 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 TL Backpulver, 200 g Crème fraîche, 2 Eier, ½ dl Sonnenblumenöl, Puderzucker

Die Vorbereitung:

Die 12 Mulden der Muffin-Form mit Förmchen auslegen. Die Kirschen entsteinen und halbieren. Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Backpulver vermischen. Crème fraîche, Eier und Sonnenblumenöl verrühren, zugießen und gut vermischen. Die Kirschen unterziehen. Die Masse in die Muffin-Förmchen füllen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 30 Minuten.

Die Vollendung:

Die Muffins vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

