



SchwarzwälderKirsch Cupcakes

Zubereitung

Die Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen und den Saft auffangen. 12 schöne Kirschen zur Seite legen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier, Zucker, Öl und die Buttermilch gut verrühren, dann Mehl mit Backpulver, Natron, Kakao und Schokostückchen kurz vermischen. Die Kirschen unterheben.

Fertige Mischung in die Muffinform füllen. Die Muffins bei Umluft auf 160 Grad zurückgedreht ca. 25 Minuten backen. Die Muffins nach der Backzeit 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Zum vollständigen Auskühlen aus der Form nehmen und die kalten Muffins mit dem aufgefangenen Kirschsafte beträufeln.

Die Sahne zuckern und schlagen. Je einen Klecks Sahne, etwas Schokostreusel/Röllchen... und eine Kirsche auf jeden Muffin geben.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Jasmin Fresser.

Zutaten

200 g Weichseln aus dem Glas

260 g Mehl (glatt)

1 Pkg.Backpulver

1/2 TL Natron

3 EL Kakaopulver

4 EL Schokolade in Stückchen

2 Eier

120 g Staubzucker

80 ml Bona Pflanzenöl

220 g Buttermilch

12 EL Kirschsafte

200 g Schlagobers

etwas Zucker

12 Kirschen zum Verzieren

Schokostreusel/Schokoröllchen oder ähnliches zum Verzieren