

Schoko-Kirsch-Muffins

Zutaten

- 1 Glas Schattenmorellen
- 260g Mehl oder 220g Mehl und 40g Proteinpulver
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ Tafel Blockschokolade
- 2 Eier
- 60g Zucker
- 80g Butter
- 220ml Milch
- Evtl. Schokoglasur

Zubereitung

- Schattenmorellen abtropfen lassen
- Schokolade mit Küchenmesser klein hacken
- Mehl mit Backpulver und klein gehackter Schokolade mischen
- Eier mit Zucker schaumig schlagen
- Schoko-Mehl-Backpulver-Mischung mit Eiern und Zucker vermischen
- Öl und Milch dazugeben
- Kirschen darunter heben

Backofen 160 Grad ca. 23 Minuten