

Sauerkirsch-Schoko-Muffins

(für 12 Stück)

Zutaten

100g dunkle Schokolade

100g Butter

3 Eier

100g Puderzucker

100g Mehl

1 Pck Backpulver

200g Magerquark

80g Puderzucker

1 Pck Vanillezucker

1 Ei

1 EL Mehl

200g Sauerkirschen aus dem Glas

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad (160Grad Umluft) vorheizen.

Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Eier in eine Rührschüssel aufschlagen, **Butter** und **Puderzucker** zugeben und mit dem Handrührer zu einer Creme verarbeiten.

Mit der **geschmolzenen Schokolade, Mehl** und **Backpulver** zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

In einer weiteren Schüssel **Quark, Ei, Puderzucker, Vanillezucker** und **Mehl** gut verrühren.

Sauerkirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 12 Kirschen beiseitestellen für die Deko!

Muffinblech mit 12 Papierschälchen auslegen.

Die Hälfte der dunklen Teigmasse in die Förmchen gleichmäßig verteilen.

Sauerkirschen (bis auf die 12Deko-Kirschen) in die Muffinformen verteilen.

Helle Masse darüber geben.

Dann den Rest der dunklen Masse verteilen und mit jeweils einer Kirsche in jede Form oben drücken als Dekoration.

Im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen.