

Friday, August 24. 2007

Amaretto-Kirsch-Muffins

1 grosses Glas Sauerkirschen
75 g dunkle Schokolade, gehackt
300 g Mehl
3 TL Backpulver
½ TL Natron
½ TL Salz
150 g Butter
75 g Zucker
75 g Kuvertüre oder Schokolade, klein gehackt
2 Eier
100 ml Milch
150 ml Amaretto
50 g gemahlene Haselnüsse

Butter zum Form ausfetten

Backofen auf vorheizen auf 190°C. Muffinblech mit Butter einfetten.

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer separaten Schüssel Eier, Butter und Zucker schaumig schlagen.

Den Amaretto, die Milch, die gehackte Schokolade und die gemahlene Haselnüsse nach und nach mit in die Schüssel geben.

Mehlgemisch und Kirschen mit hinein schütten und unterrühren.

Teig in die Formchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

~~~  
orange: Grundrezept von chefkoch. Hab etwas mehr Amaretto rein getan und andere Nüsse. Seeehr lecker!!!  
Schmeckt auch mit anderen Likören sehr lecker, z.B. Batida de Coco und Kokosraspeln statt Haselnüssen!

~~~

Posted by orange in kuchen+muffins at 14:09