



## Benötigte Zutaten

350 g	Mehl (Vollkorn)
120 g	Zucker
100 g	<b>Premium Naturjogurt</b>
250 ml	<b>Alex Schoko-Milch</b>
180 g	<b>Premium Teebutter</b>
2 Stück	Eier
3 EL	Kakaopulver ungesüßt
2 TL	Backpulver
200 g	Schokolade
220 g	Kirschen (oder Beeren, z. B. Heidelbeeren, Himbeeren), tiefgekühlt oder frisch
	Ein Muffinblech für 12 Muffins mit Förmchen ausgelegt

## Schoko-Kirsch-Muffins mit Alex

### Anleitung

1. Zu Beginn den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit 12 Förmchen auslegen
2. Die Schokolade vorsichtig mit einem Messer in kleine Stücke schneiden.
3. In einer großen Schüssel das Mehl, den Zucker, das Kakaopulver und das Backpulver vermischen.
4. Die Butter in einen Topf geben und langsam zum Schmelzen bringen.
5. Anschließend die flüssige Butter, das Jogurt, den Alex und die Eier in einer zweiten Schüssel mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
6. Diese flüssige Masse zu den trockenen Zutaten leeren und rasch glattrühren (nicht zu lange).
7. Die Kirschen (oder Beeren) und die Schokoladestücke dazugeben und nochmal kurz durchrühren.
8. Den Teig mit einem Löffel auf die Muffinförmchen aufteilen.
9. Im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten lang backen.
10. Zum Testen, ob die Muffins fertig sind, vorsichtig mit einem Holzspieß hineinstecken. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, sind sie fertig. Ansonsten brauchen sie noch ein paar Minuten.
11. Die Muffins vorsichtig aus dem Muffinblech heben (Vorsicht heiß!) und vollständig auskühlen lassen.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[flowersinthesalad.com](https://flowersinthesalad.com)