

Muffins mit Kirschrugout

Muffins mit Kirschrugout

Etwas Süßes zum Schluss findet immer noch seinen Platz...

Zutaten:

300g Butter
8 Eier
300g Zucker
Abrieb von 2 Zitronen
Salz
100g Mehl
100g gemahlene Mandeln
50g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Glas Amarenakirschen
1 Glas Sauerkirschen
Speisestärke
1 Zimtstange

Zubereitung:

Den Grill auf 180 Grad vorheizen und die Muffinsmasse mit einem TL Phase in den Ebelskiver geben. Goldbraun ausbacken und auskühlen lassen.

Die Zutaten für die Kirschsauce aufkochen lassen und ein wenig andicken.