

Schokoladen-Kirschkuchen (oder Birnen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
125 g 175 g 4	Margarine Zucker Eier	mit und schaumig rühren = Schaummasse (Rührgerät)
125 g 2 Teel. (gestr.) 125 g 100g evt. 1 Msp.	Mehl Backpulver Haselnüsse/ Mandeln Streusel Zimt	und mischen, sieben und und auf die Schaummasse geben und vorsichtig unterheben. Teig in gefettete Springform oder in Muffinförmchen füllen
1 Glas	Sauerkirchen/	abgießen und abtropfen lassen. Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen Backen: Heißluft: 150 – 160° C : ca. 40 – 45 Min. Ober-Unterhitze: 175° C
		Muffins backen nur ca. 20 – 25 Min.

Für **Muffins nur die Hälfte vom Rezept** verwenden: 60 g Margarine, 90 g Zucker, 2 Eier
diese Menge ergibt 9 Muffins.