Saftige Kirsch-Muffins (12 Stück)

Ein Klassiker aus den USA. Überall in Thailand erhältlich. Leider stets viel zu süß. Da bleibt nur die Möglichkeit, sie selbst herzustellen.

Zutaten (für 12 Muffins)

100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
3 kleine Eier
70 g Rum
200 ml Milch
250 g Weizenmehl „CAKE Flour“ (Type 405)
2 Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Backing Soda
1 Dose Kirschen (ca. 240 g Netto)

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Muffinform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen
3. Butter mit Zucker und Salz mit Rührbesen verrühren
4. Eier nacheinander zugeben und schaumig schlagen
5. Mehl, Backpulver und Backing Soda vermischen
6. obige Mehlmischung zusammen mit Milch und Rum verrühren
7. Etwas Teig in Backform verteilen
8. Kirschen in Backform verteilen
9. restlichen Teig in Backform verteilen

Backen

10. ca. 20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen
11. etwas abkühlen lassen
12. Muffins aus Form nehmen und auf Gitter komplett abkühlen lassen
13. evtl. mit Puderzucker bestreuen