



# Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Schokoladen-Gewürzkuchen-Muffins mit Kirschen

---



## Zutaten:

140g Zucker  
2 Eier, zimmerwarm  
180g Mehl  
2TL Backpulver  
3 EL Kakao  
1 1/2 TL Zimt, gemahlen  
1/2 TL Ingwer, gemahlen  
1 Messerspitze Piment  
1 Messerspitze Nelke  
1 EL Vanilleextrakt  
100g Butter  
125g Joghurt, z. B. griechischer Joghurt  
250g Süßkirschen aus dem Glas  
20g Schokoladenstreusel, backfest

## Zubereitung Muffin Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Zucker und die Eier mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Dieser Arbeitsschritt kann 5-10 Minuten dauern.

In der Zwischenzeit das Mehl, das Back- und Kakaopulver sowie die Gewürze miteinander vermischen. Die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle langsam schmelzen lassen.

Weiche Butter und Joghurt miteinander verrühren. Die Kirschen abtropfen lassen. Wenn möglich den Saft auffangen (siehe Tipp).

Tipp: Den Saft der Kirschen kann man gerne pur oder mit etwas Wasser verdünnt trinken. Alternativ kann man den Kirschsaft leicht erhitzen, mit Speisestärke andicken und nach Belieben mit etwas Zucker süßen. Das ergibt eine cremige Kirschsauce und kann am Ende über die Muffins gesprengelt oder als süße Sauce für Desserts verwendet werden.

Abwechselnd das Vanilleextrakt, die Gewürz-Mehlmischung und die Butter-Joghurt-Mischung unter den Teig rühren. Zuletzt die abgetropften Kirschen mit einem Teigschaber vorsichtig unter den Teig heben.

Die Muffin Backform mit Papierförmchen auslegen. Zu je 2/3 mit Teig befüllen. Mit backfesten Schokoladenstreuseln bestreuen.

## Ab in den Ofen

Die Schokoladen-Gewürzkuchen-Muffins müssen nun - auf mittlerer Schiene - für ca. 20 Minuten in den Ofen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen.