



Chriese-Muffins

Backofen auf 180°C vorheizen und eine 12er Muffinform mit Papierförmchen bereitstellen.

Ergibt 12 Stück

300 g Weissmehl
80 g Zucker
etwas Vanille
2 TL Backpulver
¼ TL Salz

Die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und verrühren.

200 g Crème fraîche
2 Eier
1 dl Milch
1 dl Sonnenblumenöl

Flüssigkeiten zusammen vermischen und zu den trockenen Zutaten geben. Gut umrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

300 g Kirschen, entsteint, halbiert
Begeben und gut verrühren.

Die Masse in das vorbereitete Blech mit den Muffinförmchen ca. $\frac{3}{4}$ füllen.
Backen ca. 35 Minuten bei 180°C.