

Kirsch-Mohn-Muffins

Flaumig Muffins mit einer feinen Note nach Mohn! Kirschen passen hervorragend zum Mohn-Rühteig und verleihen den Muffins eine aromatisch-fruchtige Textur!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 – 14 Stück*

75 ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

75g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Gr. M)

1 Packung (250g) feuchte glutenfreie Mohnfüllung (z.B. Mohn Back von Dr. Oetker)

175g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

60g Apfelmus

200g Kirschen, frisch und entsteint oder abgetropft aus dem Glas

1. Öl, Zucker, Salz, Eier und Mohnfüllung in eine Rührschüssel geben und in einigen Minuten cremig rühren.

2. Mehl und Backpulver mischen und mit Apfelmus unter die Schaummasse rühren.

3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken. Den Teig

gleichmäßig in die Förmchen füllen und mit Kirschen belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 – 28 Minuten backen.

5. Die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen, kurz in auf dem Blech ausdampfen lassen, dann aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Auf Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

***Kommen größere Hühnereier zum Einsatz so reicht der Teig für bis zu 14 Muffins. Zusätzliche Papierförmchen in eine kleine Form stellen, sodass ggf. kein Teig auf den Backofenboden tropft!**

Maisfrei – Tipp: 220g einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.



