

# Kirschen Jogurt Mandel Muffins



**Pour 12 Personen**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 20 min**

## Zutaten

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen  
oder 12 Papier-Backförmchen

- Butter für das Blech
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter, flüssig
- 3 Eier
- 150 g Jogurt nature
- 250 g Kirschen, entsteint
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Eier und Jogurt verrühren, zur Mehlmischung geben, glatt rühren. Kirschen nur kurz daruntermischen, in das bebutterte Blech oder die Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Küchlein aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, auf ein Gitter geben oder in den Förmchen auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

*Copyright <https://www.swissmilk.ch/de>*