



SCHOKO SAUERKIRSCH MUFFIN

FÜR DIE MUFFINS BRAUCHST DU

- 6 Muffinförmchen -

- 60g Kartoffelstärke
- 40g Hirsemehl
- 40g Teffmehl
- 40g Reismehl
- 160g Zucker
- 30g Kakao
- 1/4 Teelöffel Xanthan
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1/8 Teelöffel Natron (Backsoda)
- 1/16 Teelöffel Bourbonvanille
- 1/2 Teelöffel Salz

- 20g Leinsamen + 100g Wasser
- 60g Wasser
- 60g Sauerkirschsafft
- 80g Öl
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 30 Sauerkirschen (aus dem Glas oder frisch)

FÜR DIE GLASUR BRAUCHST DU

- 40g Schokolade (mind.55% Kakao)
- 20g Margarine
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 10 Esslöffel Staubzucker

1 Heitze deinen Ofen auf 170 Grad Umluft vor. Vermische die 20g Leinsamen mit 100g warmem Wasser in einer Schüssel. In einer anderen Rührschüssel mische die Trockenzutaten (1. Abschnitt) gut durch.

2 Schlage die Leinsamenmischung kurz und kräftig mit einer Gabel auf und gib die Leinsamen sowie 60g Sauerkirschsafft, 60g Wasser, 80g Öl und 2 TL Zitronensaft in die Schüssel mit deiner Mehlmischung. Nun mixe alles kräftig durch.

3 Verteile 2/3 des Teiges gleichmäßig auf deine Muffinförmchen und gib je 4 Kirschen pro Muffin hinein. Verteile dann den Rest der Teigmasse und garniere jeden Muffin mit einer letzten Kirsche.

4 Backe die Muffins für 25min bei 170Grad. Für die Glasur hackst du die Schoko klein und schmilzt die Margarine. Nimm sie von der Flamme und rühre die Schokolade ein bis sie sich komplett aufgelöst hat. Für die Zitronenglasur mische den Zitronensaft mit dem Zucker.

5 Nach etwas Auskühlzeit verteile jeweils einen EL Schokoglasur pro Muffin und verziere darüber mit der Zitronengalsur.

VEGANGLUTENFREI***LAKTOSEFREI***NUSSFREI***



VORBEREITUNG: 25 min
BACKZEIT: 25min
GLASIEREN: 15min
HITZE: 170 Grad Umluft

Ausnahmsweise 

www.ausnahmsweise.at
f @ ausnahmsweisekuchen
www.ausnahmsweise.at/blog