

# Basic BAKING




## Kirschstreusel-Muffins

Muffinform 12 24

### Streusel:

Weiche Butter (g) 60 60  
 Brauner Zucker (g) 60 60  
 Salz (Prise) 1 1  
 Zimt (Msp.) 1 1  
 Mehl (g) 80 80

### Teig:

Weiche Butter (g) 125 120  
 Zucker (g) 100 100  
 Eier (Größe M) 3 2  
 Mehl (g) 150 140  
 Backpulver (TL gestr.) 1 1  
 Abgetropfte Sauerkirschen (g) 200 150

**Backzeit (Minuten) ca.:** 35 25

**Zubereitung:** Butter und braunen Zucker schaumig schlagen. Salz, Zimt und Mehl zugeben und mit den Händen zu Streuseln verreiben.

Butter und Zucker ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und mit einem Schneebesen unterrühren.

Die Sauerkirschen vierteln und unterheben.

Papierförmchen in die Muffinform setzen, den Teig gleichmäßig einfüllen und mit Streuseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze 180 °C; mittlere Schiene) backen.

Die Muffins lauwarm aus der Form nehmen und auf einem Auskühlgitter\* auskühlen lassen.

## Cherry Sprinkle Muffins

Muffin mould 12 24

### Topping:

Softened butter (g) 60 60  
 Brown sugar (g) 60 60  
 Salt (pinch) 1 1  
 Cinnamon (pinch) 1 1  
 Flour (g) 80 80

### Dough:

Softened butter (g) 125 120  
 Sugar (g) 100 100  
 Eggs (medium) 3 2  
 Flour (g) 150 140  
 Baking powder (evel tsp.) 1 1  
 Drained sour cherries (g) 200 150

**Baking time (minutes) approx.:** 35 25

**Preparation:** Beat the butter and brown sugar to a fluffy consistency. Add the salt, cinnamon and flour, and rub to form coarse crumbs (sprinkles).

Beat the butter and sugar for approx. 4 minutes until fluffy. Beat in the eggs one at a time. Mix the flour and the baking powder, sieve into the butter mixture and fold in with a whisk.

Quarter the sour cherries and fold them into the mix.

Place paper cases in the muffin mould. Put the dough into the cases evenly, and top with sprinkles.

Bake in a preheated oven (top and bottom heat 180 °C; middle shelf).

Remove the muffins from the mould when lukewarm, and leave on a cooling rack\* to cool completely.

