

# Schnelles Schwarzwälder Kirsch-Törtchen - Happy-Mahlzeit | Rezepte aus TV & Radio

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/21/schnelles-schwarzwälder-kirsch-törtchen/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/21/schnelles-schwarzwälder-kirsch-törtchen/)

## Zutaten für 12 Muffins:

- 125g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 120g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 3 EL Pflanzenöl
- 80g Crème fraîche
- 250ml Milch
- 200g Sahne
- 150g Sauerkirschen
- 12 Kirschen zum Garnieren
- 2cl Kirschwasser
- 2 EL Schokospäne

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft/200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver, Kakaopulver, Zucker, 1 Päck. Vanillezucker sowie 1 Prise Salz vermischen.

Die Crème fraîche glattrühren und das Öl einrühren. Eier, Milch sowie das Kirschwasser unter Rühren hinzufügen. Anschließend die Mehlmischung nach und nach in die Eiermasse einrühren. Die Kirschen gut abtropfen lassen und unter den Teig heben.

Papierförmchen in die Mulden eines Muffinbleches setzen und den Teig darin verteilen. Backofen ca. 25 - 30 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem 2. Päckchen Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mittig auf die Muffins drapieren.

Mit Schokospänen und jeweils 1 Kirsche garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 12.11.2011

Prominenter Gast: Alida Gundlach