

# Schoko Kirsch Muffin

[www.backecke.com](http://www.backecke.com)

★★★  
**backecke.com**  
SÜDTIROLER REZEPTE PORTAL

- ✓ Rezepte als PDF
- ✓ Viele hochauflösende Fotos
- ✓ Forum
- ✓ Nützliche Tipps und Tricks
- ✓ Zutaten berechnen

*Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch!*



## Zubereitung

Backofen auf Umluft: 150°C (E-Herd: 175°C) vorheizen. Kirschen waschen und entsteinen. Die Vertiefungen des Muffinblechs einfetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Kakao mischen. In einer weiteren Schüssel Ei, Zucker, Öl, Joghurt, Vanillezucker und eine kleine Prise Salz schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben. Zum Schluss die Kirschen untermischen.

Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen. Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

## 12 Stück

200 g Mehl Type 405

50 g Kakaopulver

160 g Zucker

250 g Naturjoghurt

200 g Kirsche süß

1 Ei

1 Vanillinzucker

1 Backpulver

100 ml Öl

Salz



20 Min. Zubereitung

25 Min. Backzeit

Schwierigkeit



Kalorien



mit freundlicher Unterstützung von



**FRANZISKANER**  
BÄCKEREI • PANIFICIO

1  
**Gratis  
Rezept Ideen**



★★★  
**backecke.com**



# Schoko Kaffee Kuchen



www.backecke.com

## Zubereitung

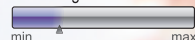
Backofen auf Umluft: 150°C (E-Herd: 175°C) vorheizen. Mehl mit Backpulver, Kaffeepulver und Kakaopulver mischen. In einer Schüssel das Ei leicht verquirlen, dann Zucker, Öl und Joghurt unterrühren. Das Mehlgemisch kurz unterheben. Teig in eine gefettete Rehrücken- oder Kastenform (30cm) füllen und ca. 30-40 Min. backen. Kuchen ca. 10 Min. ruhen lassen, aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Wunsch verzieren.

## 1 Kuchen

200 g Mehl Type 405  
50 g Kakaopulver  
160 g Zucker  
250 g Joghurt - Kaffeejoghurt  
1 Ei  
1 Backpulver  
2 TL Kaffeepulver instant  
100 ml Öl

🕒 15 Min. Zubereitung  
45 Min. Backzeit

Schwierigkeit



Kalorien



# Bruschetta Tomaten - Rucola



www.backecke.com

## Zubereitung

Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Backofengrill einschalten. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und die Blätter klein schneiden. Die Tomatenwürfel und Rucola mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Baguettescheiben nebeneinander auf das Ofengitter legen und unter dem Backofengrill auf der obersten Schiene etwa 5 Min. goldbraun rösten. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die heißen Brotscheiben mit den Schnittflächen der Knoblauchzehen einreiben und anschließend mit Öl beträufeln.

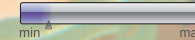
Tomaten- Rucola-Mischung auf den Baguettescheiben verteilen. Auf einer Platte oder einem großen Teller anrichten, nach Belieben mit Rucolablättern garnieren und sofort servieren.

## 2 Personen

2 Tomaten  
8 Weißbrot - Baguette, Scheiben  
2 Knoblauch - Zehen  
½ Rucola - Bund  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

🕒 15 Min. Zubereitung  
5 Min. Backzeit

Schwierigkeit



Kalorien



# Buttermilch Shake



www.backecke.com

## Zubereitung

Erdbeeren waschen, Stielansatz entfernen und pürieren. Sahnequark, Honig, Buttermilch und Limettenschale verrühren. Erdbeerpüree und Buttermilch abwechselnd in Gläser schichten.

## 4 Personen

500 g Erdbeeren  
250 g Sahnequark  
350 ml Buttermilch  
5 EL Honig  
2 TL Limette - Schale, fein gerieben

🕒 15 Min. Zubereitung

Schwierigkeit



Kalorien

