

## Schnelles Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen

### Für 4 Personen

125 g Mehl	2 TL Backpulver	2 EL Kakaopulver
120 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
2 cl Kirschwasser	3 Eier (Kl. M)	3 EL Pflanzenöl
80 g Crème-fraîche	250 ml Milch	150 g Sauerkirschen
200 g Sahne	2 EL Schokospäne, edelbitter	12 Kirschen

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Kakaopulver, dem Zucker, einem Päckchen Vanillezucker sowie einer Prise Salz gut vermischen. Die Crème-fraîche glattrühren, das Öl einrühren und die Eier, die Milch sowie das Kirschwasser unter Rühren hinzufügen. Anschließend die Mehlmischung nach und nach in die Eiermasse einrühren. Nun die Kirschen gut abtropfen lassen und unter den Teig heben. Die Papierförmchen in die Mulden eines Muffinbleches setzen und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen circa 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. Die Sahne mit dem zweiten Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Abschließend die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mittig auf die Muffins drapieren. Mit Schokospänen und jeweils einer Kirsche garnieren und servieren.

Horst Lichter am 12. November 2011