



## XXL STREUSEL KIRSCH MUFFINS / PIMP MY BACKMISCHUNG



Mit meiner Rotweinkuchen Backmischung kann man nicht nur einen hübschen Rotwein Gugelhupf backen, sondern auch leckere saftige XXL Muffins mit Kirschen. Den Teig könnt ihr ganz nach Belieben mit Rotwein oder Traubensaft zubereiten und dann mit Kirschen aus dem Glas oder Tiefkühlfach toppen. Mein Highlight sind die Schoko- und Zimt-Streusel auf den extragroßen Muffins. Die Glasur der Backmischung habe ich bei den Muffins nicht verwendet, diese könnt ihr aber auch für jeden anderen Kuchen verwenden.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 9

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und belege eine XXL Muffinform mit XXL Papierförmchen.

### STREUSEL

Verknete die Zutaten für die Streusel mit einem Teigsmasher oder Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln.

### MUFFINS

Verrühre das Pulver für den Teig mit den Eiern, der weichen Butter und dem Traubensaft cremig. Fülle den Teig mit einem extragroßen Portionierer in die Förmchen. Verteile die Kirschen darüber und bestreue sie mit den Schokostreuseln. Gib die Zimstreusel darüber und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

### STREUSEL:

- ☐ **50 g** Mehl
- ☐ **25 g** Zucker
- ☐ **25 g** Butter (kalt)
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **¼ TL** Zimt

### MUFFINS:

- ☐ **1** Backmischung Rotweinkuchen (Teig)
- ☐ **3** Eier
- ☐ **175 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** Traubensaft (oder Rotwein)

### TOPPING:

- ☐ **100 g** Kirschen (Glas oder TK)
- ☐ **50 g** Schokoladenstreusel