

### Zutaten:

für 12 Stück

100g Mokka oder Zartbitterschokolade  
100g Butter  
3 Eier  
80g Puderzucker  
1 Päckchen (10g) Cappuccinopulver  
100g Mehl  
1 TL Backpulver

### Füllung:

200g Frischkäse  
70g Puderzucker  
1 Ei  
10g Mehl  
200g Sauerkirschen (Glas)  
12 Muffinförmchen (Durchmesser etwa 7 cm)

### Zubereitung:

Die Schokolade in Stücke brechen und in einem Schälchen im Mikrowellengerät mit 450 Watt in etwa 3 Minuten schmelzen. Butter cremig rühren, nach und nach Ei dann Zucker zugeben und verrühren. Die etwas abgekühlte Schokolade, Cappuccinopulver und das mit Backpulver vermischte Mehl zufügen und unterrühren.

Für die Füllung Frischkäse, Puderzucker, Ei und Mehl miteinander verrühren. Sauerkirschen abtropfen lassen. Die Hälfte der Kirschen daraufgeben, dann die Frischkäsemasse. Restlicher Schokoteig und die übrigen Kirschen auf die Förmchen verteilen. Muffins backen. Nach dem Backen eventuell mit aufgelöster dunkler oder weißer Kuvertüre dekorieren. Sehr gut schmecken die Muffins mit Aprikosen.

### Geräteeinstellung:

Einstellung:	Heißluft, 150-170°C	Ober-/Unterhitze, 180-200°C
Einschubebene:	1. von unten	2. von unten
Zeit:	30-40 Minuten	30-40 Minuten+Vorheizen

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Graf**