



## KIRI®-REZEPT

# KIRI®-CUPCAKE SCHWARZWÄLDER ART

Für 2 Erwachsene 🖐️ und 2 Kinder 🧒 braucht man:

Für die Cupcakes:

2 Portionen Kiri®

2 Eier

125 g Zucker

120 g Mehl

100 g Sauerkirschen

125 g Butter

½ Päckchen Backpulver

Für den Belag:

4 Portionen Kiri®

Einige Sauerkirschen

Einige Schokoladenstückchen

🖐️ Backofen auf 180°C vorheizen.

🧒 Die Papierförmchen in die Muffin-Formen legen.

🧒 Die Butter rühren, bis sie schön weich ist, dann mit dem Zucker verrühren. Anschließend die Eier dazugeben.

🧒 Mehl, Backpulver und Kakaopulver unterrühren, bis der Teig schön glatt ist.

🧒 Die Kiri® - Portionen öffnen und mit den Fingern in 4 Teile brechen.


🧒 Die Förmchen zu einem Drittel mit dem Teig füllen, 2 Stückchen Kiri® und Sauerkirschen darauflegen und mit dem Cupcake-Teig bedecken.

🖐️ Die Cupcakes ca. 15 Minuten im Ofen backen und den Garzustand mit einer Messerspitze prüfen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

🧒 Für den Belag die Kiri® - Portionen öffnen, cremig rühren und in einen Spritzbeutel füllen.



 Die Cupcakes mit dem Kiri® und den Sauerkirschen verzieren.

 Schokolade reiben und die Cupcakes nach Belieben damit verzieren.

## UNSER-TIPP

Das gleiche Rezept gelingt auch mit Himbeeren!