

# *Dinkel-Streusel-Muffins mit Kirschen und Frischkäse*

*Zutaten (ca. 15 Stück):*

*Teig (Teil 1)*

- *100 ml Sahne*
- *ca. 200 g Kirschen (aus dem Glas oder frisch)*
- *80g Zucker*
- *80 g Öl (Sonnenblumenöl oder Olivenöl)*
- *70 ml Milch*
- *2 Eier*
- *1 Prise Salz*
- *½ Teelöffel Backpulver oder Natron*
- *200 g Dinkelvollkornmehl*

*Teig (Teil 2)*

- *400 g Frischkäse*
- *1 Ei*
- *100 g Zucker*

*Streusel:*

- *125 g Butter*
- *4 gehäufte EL Zucker*
- *8 EL Dinkelvollkornmehl*

*Anleitung:*

*Teig (Teil 1)*

1. *Backofen bei 180 Grad vorheizen.*
2. *Sahne, Milch, Zucker, Ei und Öl in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren.*
3. *Mehl, Backpulver und Salz mischen und nach und nach unter ständigem Rühren unter die anderen Zutaten geben. Solange rühren, bis ein cremiger Teig entstanden ist.*
4. *Kirschen im Sieb abtropfen lassen und unter den Teig mischen.*
5. *Muffinförmchen zu ca. 2/3 mit der Teigmasse füllen.*

## *Teig (Teil 2)*

- 1. Frischkäse, Ei und Zucker in eine Schüssel geben und kräftig miteinander verrühren.*
- 2. Frischkäsemasse in die Muffinförmchen mit dem Dinkelteig (fast bis zum Rand) füllen.*

## *Streusel*

- 1. Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hand verkneten (Butter vorher ein wenig weich werden lassen.)*
- 2. Masse auf die Muffins bröseln.*
- 3. Muffins im Backofen bei 180 Grad auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.*