

## Lebkuchenmuffins mit Gewürzkirschen

Ergibt: 6 Muffins

### Zutaten:

#### Für den Teig

2 Eier, Größe L  
20 g Butter, weich  
40 g Erythrit  
80 g Magerquark  
1 EL Mandelmehl, teilentölt  
1 EL Kokosmehl  
¼ TL Backpulver  
2 EL Kakao, ungesüßt  
½ TL Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
60 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz

#### Für die Kirschen

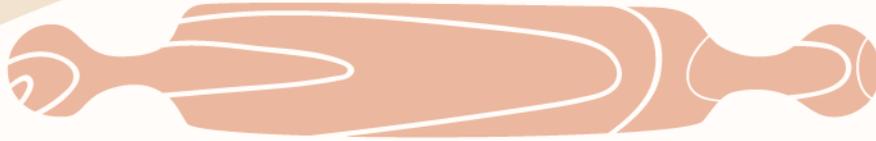
100 g Sauerkirschen, ohne Zucker eingekocht  
1 TL Zimt  
1 Msp Nelken, gemahlen  
1 Msp Vanilleextrakt  
1 TL Erythrit  
1 TL Speisestärke  
etwas Wasser

#### Für das Frosting

100 g Frischkäse, bis 3 % Fett  
1 EL Erythrit-Puderzucker  
1 Msp Zimt

### Zubereitung:

1. Für die Gewürzkirschen die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Diesen mit dem Zimt, den Nelken, der Vanille und dem Erythrit in einen Topf geben und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Speisestärke mit dem Wasser glatt rühren. Wenn der Kirschsft kocht, die Speisestärke einrühren, noch einmal aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Dann die Kirschen unterrühren. Für jeden Muffin eine Kirsche herausnehmen und alles beiseitestellen.
2. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder Silikon-Muffinförmchen auf einem Blech bereit stellen.
3. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Butter und dem Erythrit schaumig rühren. Den Quark unterrühren. Nun das Mandelmehl, Kokosmehl, Backpulver, den Kakao, den Zimt, das Lebkuchengewürz und die Mandeln zugeben und alles glatt rühren.
4. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben.
5. Die Hälfte des Teigs in die Muffinförmchen geben, dann die Kirschen darauf verteilen und den restlichen Teig darüber geben.



6. Die Muffins in den Ofen schieben und 20–25 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Die Muffins dann ca. 15 Minuten in den Förmchen auskühlen lassen, danach aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
7. Wenn die Muffins vollständig erkaltet sind, das Frosting herstellen. Dazu den Frischkäse mit dem Erythrit-Puderzucker glatt rühren und mit dem Zimt aromatisieren. Das Frosting auf den Muffins verteilen, auf jeden Muffin eine Kirsche setzen und nach Belieben weiter verzieren.

