

Willisauer-Ringli Kuchen oder -Muffins



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 45 Min.

für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

12 Ruffins & Sorli

250 g Mehl
½ Esslöffel Kakaopulver
2 Teelöffel Backpulver

alles in einer Schüssel mischen

2½ dl Milch
1 Esslöffel Rahm
1 Esslöffel Öl
1 Esslöffel Kirsch
250 g Rohrzucker
1 Esslöffel Lebkuchengewürz
½ Esslöffel Zimt

alles begeben, gut verrühren

125 g Willisauer Mini-Ringli

20 Ringli beiseite stellen, Rest grob hacken, unter den Teig mischen. Wenig Teig in die vorbereitete Form füllen, beiseite gestellte Ringli mit der gewölbten Seite nach aussen dem Formenrand entlang aufstellen, restlichen Teig in der Form verteilen

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, Boden und Backpapier entfernen, auskühlen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank 5 Tage.

Pro Stück (¼): 4 g Fett, 5 g Eiweiss, 69 g Kohlenhydrate, 1396 kJ (334 kcal)

Läckerli-Kuchen

Willisauer Mini-Ringli durch 100 g Basler Läckerli ersetzen. Alle Läckerli grob hacken, unter den Teig mischen. Zubereiten und backen wie Willisauer-Ringli-Kuchen.