heute gibt es...

Birnen-Schoko-Muffins



Zutaten:

- 160g Butter
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 225g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1TL Kakao
- 2 reife Birnen
- 50g Schoko-Tröpfchen
- etwas flüssige Schokolade und ein Birnenstück zur Dekoration

Zubereitung:

1. Die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und etwa 5 Minuten lang schaumig schlagen.
2. Die Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Kakao in eine andere Schüssel geben und mischen.
4. Nun die trockenen Zutaten unter Rühren langsam zur Buttermasse geben, sodass eine homogene Masse entsteht.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
6. Die Birnen schälen, in Würfel schneiden, zusammen mit den Schoko-Tröpfchen zum Teig hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren.
7. Anschließend den Teig in eine gefettete Muffinform einfüllen und für etwa 20-30 Minuten im Ofen backen. Mit einem Stäbchen oder Zahnstocher testen, ob die Muffins ganz durchgebacken sind!
8. Je nach Geschmack so genießen oder beispielsweise mit einer Schokoglasur und einem Birnenstück dekorieren.