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.



