

Rezept

Schoko-Birnen-Muffins

Ein Rezept von Schoko-Birnen-Muffins, am 23.04.2024

Zutaten

6 Birnenhälften (aus Dose, ca. 330 g Abtropfgewicht)	200 g Mehl (Type 405)
50 g Kakaopulver	2 TL Backpulver
150 g Zucker	150 weiche Butter
75 ml Milch	2 Eier (M)
	12 Muffin-Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 13 g F, 4 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Birnen in einem Sieb abtropfen lassen und jeweils quer halbieren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehlmischung und Milch unterrühren.
2. Teig in die Förmchen füllen, je ein Birnenstück hineindrücken. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Muffins leicht abgekühlt aus der Form heben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.