


Birnen-Muffins mit Schokobananen

etwa 12 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

200 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon

Vanille Zucker

1 Prise Salz

160 g Zucker

3 Eier

125 g Joghurt

80 g Kochschokolade , gehackt

3 Stk. Schokobananen (z.B.

Munz) , in Stücke geschnitten

230 g Birnen aus der Dose,

abgetropft, in Würfel geschnitten

Garnitur:

Puderzucker

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur

dunkel

1 Vorbereiten:

Muffinblech mit Muffinpapierförmchen belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel vermischen. Finesse geriebene Zitronenschale, Bourbon Vanille-Zucker, Salz, Zucker, Eier und Joghurt zugeben und mit dem Mixer ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig rühren. Kochschokolade, Schokobananen und Birnen zugeben und kurz vermischen.

Die Masse in die vorbereitete Muffinsform verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Garnitur:

Die Muffins mit Puderzucker bestäuben. Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Muffins dekorieren.