

Muffins mit Felsenbirnen und Schokotropfen

Reif sind Felsenbirnen, sobald sie, je nach Sorte, rötlich-lila bis blauschwarz sind. Die süßen Früchte schmecken natürlich auch in Kuchen und Muffins sehr gut – besonders in Kombination mit Schokolade:

1. Zutaten für 12 Muffins: 200 g Felsenbirnen, 250 g Mehl, 200 g Joghurt, 50 ml Milch, 150 g Zucker, 100 g Butter, 100 g Schokotropfen, 2 Eier, 1 Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker
2. Zubereitung: Rühren Sie Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig.
3. Geben Sie Joghurt und Milch dazu und vermengen Sie alles gut miteinander.
4. Fügen Sie nun Mehl und Backpulver zum Teig hinzu.
5. Heben Sie abschließend die Felsenbirnen und Schokotropfen unter.
6. Füllen Sie den Teig in eine gefettete Muffinform.
7. Backen Sie Ihre Felsenbirnen-Muffins für 20 Minuten bei 180 °C Umluft auf mittlerer Schiene im Ofen.

