

## Schoko-Birnen-Muffins



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.



### Zutaten:

200 g Weizenmehl  
 50 g Backkakao  
 120 g Puderzucker  
 110 g Butter  
 40 g Olivenöl  
 100 g Schokolade, dunkel  
 1 TL Natron  
 1 TL Backpulver  
 150 g Milch  
 2 Eier  
 2 Birne(n)



KitchenAid  
Küchenmaschine  
ARTISAN 175PS in  
liebesapfelrot, 4,8 L



KitchenAid Edelstahl-  
Rührschüssel 2,8 l



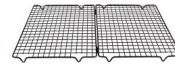
KitchenAid  
Küchenhelfer-Set, 15  
tlg.



Le Creuset  
Muffinform



Gemüsemesser  
Mittelspitz von  
Windmühlmesser



Städter Kühlgitter  
rechteckig, klappbar  
mit Füßen



Continenta  
Schneidebrett aus  
Akazienholz



WMF Küchenwaage

1

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2

Die Birnen halbieren, dann dritteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen beiseite legen. Sie werden erst in Schritt 4 benötigt. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden.

3

Die Zutaten für die Muffins inklusive der Schokolade in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf der Stufe 2–4 zu einem cremigen Teig rühren. Nur so lange rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander vermengt haben.

4

Den Teig gleichmäßig in die Form füllen und noch jeweils eine Birnenspalte hineingeben.

5

Die Muffins im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Dann 10 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und erst danach aus der Form lösen.