

Schokomuffins mit Datteln



Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit: 30 Min.



Zutaten:

80 g Butter, weich
200 g Dattel(n)
150 ml Wasser
2 Eier
100 g Rohrzucker, braun
1 EL Backpulver
200 g Mehl
2 EL Kakaopulver
100 ml Vollmilch (3,5%)



Kaiser
Muffinbackform
Gugelhuf Creativ



Westmark 80 Muffin
Papier-Backförmchen
in weiß



GRAEF Zerkleinerer
in schwarz



koziol Rührschüssel-
Set MIXXX



GRAEF
Küchenmaschine
MYestro in
eisenglimmergrau



Rösle Kochtopf
MULTIPLY



GRAEF Akku-
Stabmixer HB 802 in
schwarz



Rösle Becherbesen

1

Die Datteln klein schneiden und zusammen mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben. Die Datteln bei mittlerer Hitze so lange einkochen, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Topf befindet. Die Datteln auskühlen lassen und anschließend mit einem Zerkleinerer pürieren.

2

In eine Rührschüssel den Zucker und die Eier geben. Mit einem Schneebesen bzw. mit dem Schneebesenaufsatz einer Küchenmaschine das Ei schaumig schlagen. Bei der Küchenmaschine MYestro von Graef verwenden Sie Stufe 10 für 4 bis 5 Minuten.

3

Nun Backpulver, gesiebt Mehl, Kakaopulver, Milch, Butter hinzufügen und den Muffinteig 3-4 Minuten (auf Stufe 6) cremig rühren.

4

Die Muffinform mit den Papierförmchen auslegen und den Muffinteig darin verteilen. Die Muffins auf zweiter Schiene 20 bis 25 Minuten bei 200 °C backen

Die Datteln sorgen in diesem Rezept für eine natürliche Süße und Feuchtigkeit - wenn Sie den leichten Dattelgeschmack nicht mögen, können Sie die Datteln weglassen und durch etwa genauso so viel Gramm Zucker ersetzen.