

## Birne - Helene - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
200	ml	Milch
1		Vanilleschote
200	Gramm	Birnen (frisch oder Aus der Dose)
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
3	Essl.	Dunkles Kakaopulver
1	Prise	Salz
1		Ei
100	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
		Für den Guss:
200	Gramm	Halbbitterkuvertüre

### Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und dem herausgeschabten Mark einmal Aufkochen und wieder Abkühlen lassen. Frische Birnen schälen und von den Kerngehäusen befreien, Dosen-Birnen abtropfen lassen. In kleine Stücke schneiden. Mehl, Backpulver und Kakaopulver in eine Schüssel sieben, mit Salz und Birnenstückchen mischen. In einer größeren Schüssel das Ei verquirlen, mit Butter oder Margarine, Zucker und der Vanillemilch mischen. Das Mehlgemisch vorsichtig unterheben. In die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die Muffins damit bestreichen.