

Pflaumen - Walnuss - Muffins Variante 2

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Getrocknete Pflaumen
175	Gramm	Walnusskerne
50	Gramm	Vollmilchschokolade
225	Gramm	Butter
225	Gramm	Zucker
5		Eier
200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
25	Gramm	Kakao

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.
Pflaumen waschen, entkernen und kleinschneiden. Walnusskerne hacken.
Schokolade raspeln. Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl,
Backpulver und Kakao unterrühren. Zuletzt Pflaumen, Walnusskerne und
Schokolade unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 30 - 35
Minuten backen.