



Pflaumen-Schoko-Muffins

Für diese besonderen Schoko-Muffins benötigen Sie 6 große rote Pflaumen: Rezept für 12 Muffins.

Zutaten:

6 rote Pflaumen
1 Eßlöffel Zucker
200g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Eßlöffel Kakaopulver
2 Päckchen Instant-Cappuccino (Tassenportionen)
2 Eier
80g Zucker
80ml Sonnenblumen-Öl
250g Joghurt

Hagelzucker zum bestreuen
Fett für die Muffin-Formen

Zubereitung

Pflaumen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Mit einer Tasse Wasser und einem Eßlöffel Zucker in einem kleinen Topf für etwa 5 Minuten ankochen. Die Pflaumen abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Cappuccino-Pulver und Kakao gut vermischen. Eier, Sonnenblumen-Öl, Zucker und Joghurt gut verrühren und anschließend die Mehlmischung unterheben.

Muffinform gut fetten. Den Teig in die 12 Vertiefungen verteilen und mit jeweils einer halben Pflaume bedecken. Schnittseite der Pflaume auf den Teig legen. Die Muffins mit etwas Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 20 bis 25 Minuten backen. Die Pflaumen-Schoko-Muffins in der Form auskühlen lassen.