



Ananas-Muffins

Schnell gemachte, etwas exotische Muffins mit Dosen-Ananas.

Zutaten:

200g Ananas aus der Dose
100g weiße Schokolade
280g Mehl
2 und ein halber Teelöffel Backpulver
ein halber Teelöffel Natron
1 Ei
120g Zucker
125g weiche Butter
120g Buttermilch
150g Sahnequark

120g Puderzucker
4 Eßlöffel Zitronensaft

Papierförmchen

Zubereitung

Ananas in kleine Stücke schneiden. Schokolade hacken. Mehl Schokolade, Backpulver und Natron mischen.

Ei in einer Schüssel verquirlen. Zucker, Butter, Buttermilch und Quark dazugeben und gut verrühren. Mehlmischung zugeben und verrühren bis die Mehlmischung komplett angefeuchtet ist.

Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs stellen und den Teig auf 16 Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 25 bis 35 Minuten backen.

Fertige Muffins in den Mulden für etwa 5 Minuten abkühlen lassen und dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einem Zuckerguß verrühren und alle Muffins damit bestreichen.