

# BIRNEN-SCHOKO-MUFFINS



---

**Zubereitung :** 10 min - **Ruhen :** -- **Garen :** 20-25 min - **Material :** Formen für Muffins

---

**Zutaten :** 10-12 muffins

- 100 g Schokoladenstückchen - 4 halbe Birnen (eingelegt) - 3 Eier - 1 Heft Backpulver - 1 Becher Joghurt
  - 1 Becher Speiseöl - 3 Becher Mehl - 2 Becher fein gemahlener Zucker
- 

1. Den Ofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen.
2. In die mit dem Metallmesser versehene Schüssel die Eier, den Joghurt, das Speiseöl und den Zucker geben.
3. Das Mehl und das Backpulver hinzugeben. 20 Sek. pürieren. Reste der Masse ggf. mithilfe des Schabers von der Schüsselwand lösen.
4. Die in große Stücke geschnittenen halben Birnen und die Schokoladenstückchen hinzufügen. Zweimal die PULSE-Taste betätigen.
5. Die Muffin-Formen mit Butter einfetten und bemehlen.
6. Die Formen zu 3/4 mit der Masse füllen.
7. 20-25 Min. garen.

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

