

September

Schokomuffins mit Trauben



Vanessa: Mehmet! Machen wir Schokomuffins mit Trauben?

Mehmet: Ich hör nur Trauben...

Vanessa: ... und Schokomuffins!!!!

Mehmet: Meinetwegen. Aber Trauben sind raus ... oder wo erntest du die hier in der Gegend?

Vanessa: Nun sei mal nicht so streng.

Mehmet: Sonst brauchen wir das hier ja gar nicht machen.

Vanessa: Stimmt schon. Aber ich hab die Trauben jetzt schon gekauft.

Mehmet: Na gut, Wegwerfen ist ja auch keine Lösung. Aber nächstes Jahr machen wir das im Sommer mit Kirschen - Schwarzwälder Kirschmuffins sozusagen.

Vanessa: Einverstanden, aber jetzt los. Ich hab Schokohunger...

Zutaten

- 150 g kernlose Trauben
- 150 g Trauben-Nuss-Schokolade
- 120 g flüssige Butter
- 130 g Zucker
- 200 g Joghurt
- 2 Eier
- 370 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Vollmilchglasur

Zubereitung

Grüne und blaue kernlose Trauben waschen, gut abtropfen lassen und von den Rispen zupfen. Trauben-Nuss-Schokolade grob hacken.

Flüssige Butter, Zucker, Joghurt und Eier gut miteinander verquirlen. Mehl, Backpulver, Prise Salz und die gehackte Schokolade mischen und unter die Buttermischung rühren.

Den Teig in 12 mit Papierkapseln ausgelegte oder gefettete Mulden eines Muffinbleches füllen. 2/3 der Trauben in den Teig drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der unteren Schiene 20 - 25 Min. backen. 5 Min. in der Form, dann gestürzt auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vollmilchkuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Die übrigen Trauben halbieren. Die kalten Muffins mit der Glasur und den Trauben verzieren.

Fazit: Die Muffins sind echt lecker und fluffig geworden. Ob man Trauben oder Kirschen oder eine andere Frucht für den süß-säuerlichen Kick nimmt bleibt am Ende dem eigenen Geschmack überlassen. Kreativität siegt!