Apfel-Schokoladen-Muffins
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 mittelgroße Äpfel, Zitronensaft, 260 gr Mehl, 2 Esslöffel Kakaopulver, 60 gr gemahlene Walnüsse, 40 gr Raspelschokolade, 60 gr Zucker, 2 Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Natron, 1 Teelöffel Zimt, 1 Ei, 80 ml Pflanzenöl, 125 ml Trinkschokolade (Fertigprodukt), 180 ml Buttermilch, 2 Esslöffel Rum, 50 gr Puderzucker, Rum, 12 Papierförmchen.

Die Vorbereitungen:

- Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft mischen-Die Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinbackbleches setzen

Die Zubereitung:

Das Mehl mit dem Kakaopulver, den Walnüssen, der Raspelschokolade, dem Zucker, dem Backpulver, dem Natron und dem Zimt sorgfältig vermischen.In einer weiteren großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Das Pflanzenöl, die Trinkschokolade, die Buttermilch und den Rum dazugeben und alles gut miteinander verrühren.Die Mehlmischung zum Eigemisch geben. Nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.Den Teig auf die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten backen.Für den Guss den Puderzucker mit etwas Rum glattrühren und die abgekühlten Muffins mit dem Guss bestreichen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de